

Himbeertörtchen

Feiner Mürbeteig mit fruchtig – sahniger Füllung! Die kleinen Törtchen sind nicht nur geschmacklich ein Highlight, auch optisch punkten die kleinen Köstlichkeiten auf ganzer Linie!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Mürbeteig:

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

75g Butter (ggf. laktosefrei)

40g Zucker

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

Für die Füllung:

40g weiße Schokolade (ggf. laktosefrei)

125g Himbeeren (12 Himbeeren zur Dekoration beiseite legen)

100g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

30g Zucker

50ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Puderzucker zum Bestäuben

Glutenfreie Semmelbrösel für die Förmchen

1. Den Mürbeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eigelb zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher in Blütenform (Durchmesser etwa 7-8cm) 12 Teiglinge ausstechen. Ein Muffinblech mit glutenfreien Semmelbrösel ausstreuen und die Teig-Blüten hineinsetzen. Die Teiglinge mitsamt dem Blech im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 8-10 Minuten hell backen. In der Form auskühlen lassen, sonst zerfallen die Mürbeteigblüten!

2. Schokolade schmelzen. Die Mürbeteigblüten vorsichtig (!) aus dem Muffinblech heben. Hilfreich ist hierbei ein spitziges Messer, um die Mürbeteigblüten mit der Messerspitze leicht anzuheben. Damit der Mürbeteig nicht durchweicht, mit geschmolzener Schokolade jeweils die Innenseiten auspinseln.

3. Die Füllung herstellen. Himbeeren pürrieren und mit Quark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Himbeermasse ziehen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und die Masse in die Mürbeteigschälchen spritzen. Jeweils mit einer Himbeere dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Gerne können anstatt der Himbeeren auch Heidelbeeren, Erdbeeren oder andere Beerensorten verwendet werden.

Tipp: Wer keine Blüten-Ausstecher zuhause hat kann auch Kreise ausstechen!

Das linke Bild zeigt den Teig im Muffinblech. Auf dem rechten Bild wurden die gebackenen und ausgekühlten Mürbeteigblüten mit weißer Schokolade ausgepinselt.

