



ZWETSCHGEN-TÖRTCHEN

Tartelettesförmchen von 10 cm ø

Ergibt 8 Stück

Zutaten;

Teig:

200 gr Weissmehl

2 EL Zucker

2 Prisen Salz

1 EL Vanillepaste

80 gr Margarine

5 EL kaltes Wasser

400 gr Zwetschgen, in Achteln

70 gr gemahlene Mandeln

1,5 dl Vollrahm

1 Ei

40 gr Zucker

1 TL Vanillezucker

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung;

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät kurz aber gut vermengen, 15 min. zur Seite legen (nicht im Kühlschrank). In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen und in Achtel schneiden. Nun den Teig zwischen zwei Packpapierblätter mit etwas Mehl auswallen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mit einem runden Ausstecher oder dem Förmchen entlang etwas grösser schneiden. In die gebutterten Förmchen legen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Nun die Zwetschgen darauf verteilen. Für den Guss in einem hohen Gefäss alles verquirlen und in die Törtchen verteilen.

Diese nun im Backofen auf der zweitunterster Rille 20 min backen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu passt geschlagener (Vanille)rahm.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

