



Brombeer-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

Mürbeteig

200 g Mehl

1 Prise Salz

80 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ abgeriebene Schale

120 g Butter, in Stücken, kalt

1 kleines Ei

1. Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.
2. Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben (siehe «Gewusst wie»).
3. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gezacktem Rand von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Füllung

2 Eier

2 Esslöffel Zucker

1 Päckli Vanillezucker

80 g gemahlene Haselnüsse

4 Esslöffel Crème fraîche

400 g Brombeeren oder
Stachelbeeren

1. Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.
2. Nüsse und Crème fraîche begeben, kurz weiterrühren.
3. Füllung und Beeren in die vorbereiteten Bödeli verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 24 g Fett, 7 g Eiweiss,
36 g Kohlenhydrate, 1618 kJ (387 kcal)



Gewusst wie: Die Mehlmischung und die Butter zwischen den Fingern verreiben, bis sie gleichmässig krümelig ist.



Schneller gehts: mit 2 gekauften Mürbeteigen von Idee Betty Bossi, erhältlich in Coop Verkaufsstellen.

Aktuell im Internet



Himbeer-Truffes

Gegen den kleinen Beerenhunger hilft vielleicht dieses verführerische Truffe... Das Rezept dazu finden Sie online auf unserer Rezeptdatenbank.

www.bettybossi.ch