

Heidelbeertörtchen

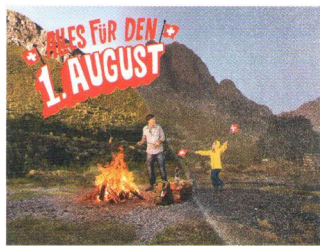
DESSERT FÜR 8 PERSONEN
FÜR 8 ALU-FÖRMCHEN À 9 CM Ø

1 ausgewallter Mürbeteig
à 320 g
1 EL Zucker
1 EL Maisstärke
½ TL Vanillepaste
1 Limette
1,5 dl Rahm
1 Ei
250 g Heidelbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

1. Aus dem Teig Rondellen à ca. 10 cm Ø ausstechen, in die Förmchen legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Zucker, Maisstärke und Vanillepaste mischen. Wenig Limettenschale dazureiben. Rahm und Ei verrühren, zum Zucker giessen, gut verrühren. Förmchen auf ein Blech stellen. Heidelbeeren in die Törtchen verteilen. Guss darübergiessen. Auf der untersten Rille ca. 25 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Törtchen zum Transportieren gut verpacken.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ ca. 25 Minuten backen
Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 15 g Fett,
27 g Kohlenhydrate, 1050 kJ/250 kcal



Was rund um den Nationalfeiertag sonst noch geboten wird, wie Ausflugstipps, weitere Rezepte, attraktive Angebote, ein Wettbewerb und vieles mehr, finden Sie unter 100ideen.ch.

