

## Beerentörtchen

Kuchen &amp; Gebäck

Brot&amp;Gebäck

Früchte

Kuchen

Obst

Sommer

Süße Gerichte

Torten

### Zubereitung

Zimmerwarme Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Milch nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und gut einmengen. In kleinen befetteten, bemehlten Tortelette-Förmchen bei guter Mittelhitze backen. Beeren putzen und das Tortengelee mit dem Kristallzucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die Törtchen mit Beeren belegen, das Tortengelee vorsichtig darauf verteilen und kühl stellen. Mit gehackten Pistazien und frischer Minze garnieren.



### Zutaten

---

100 g Butter

---

100 g Zucker

---

1 Pkg. Haas Vanilinzucker

---

2 ganzen Eier

---

2-3 EL Milch

---

200 g Mehl

---

1/2 Pkg. Haas Backpulver

---

1 Pkg. Haas Tortengelee

---

80 g Kristallzucker

---

Gemischte Beeren nach  
Geschmack

---

Gehackte Pistazien und  
Minze