Nah&Frisch



www.haasbacken.at Professional

Beerentörtchen

Kuchen & Gebäck Brot&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