

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