

Torteletts mit Beeren-Quark (Ø 12 cm)

Cremige Kuchen mit gemischtem Beerenobst für die Kaffeetafel.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 6 Tortelettförmchen (Ø 12 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 EL Milch

Belag:

350 g gemischtes Beerenobst z.
B. Blaubeeren, Johannisbeeren,
Erdbeeren

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Zitrone

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Die Tortelettförmchen fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in den Tortelettförmchen verteilen, glatt streichen, auf einem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Sofort nach dem Backen die Böden aus den Formen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



4 Belag:

Blaubeeren verlesen. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, von den Rispen ziehen bzw. klein schneiden. Sahne in eine Rührschüssel geben, Quarkfein zufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Vorbereitetes Obst unterheben. Masse auf den Torteletts verteilen und mit einem Tafelmesser kuppelartig verstreichen. Nach Wunsch mit Obst oder Schoko-Ornamenten dekoriert servieren.

