

Weißer Johannisbeer-Törtchen

Knetteig-Schälchen mit Sahnecreme und Johannisbeeren

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett

Weizenmehl

Knetteig:

200 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (der Größe M)

Füllung:

1 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

150 g Schlagsahne

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

Belag:

Puderzucker

etwa 200 g weiße Johannisbeeren

1 Vorbereiten:

12 Mulden der Muffinform versetzt fetten und mehlen, dabei den Rand der Mulden mitfetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Blütenausstecher (Ø 8-9 cm) Blüten ausstechen. Diese vorsichtig in die Muffinmulden drücken, dabei darauf achten, dass die Blüten nicht übereinanderliegen (Abb. 1). **Hinweis:** Am besten in der Form zuerst nur 12 "Schälchen" versetzt backen und anschließend weitere 12 "Schälchen" backen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Blumenschälchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, erst dann aus der Form lösen.

3 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Salz und Vanille-Zucker aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Die Füllung etwas abkühlen lassen, dann in die Schälchen füllen und im Kühlschrank in etwa 1 Std. fest werden lassen.

4 Belag:

Die Törtchen mit Puderzucker bestreuen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Die Johannisbeeren auf den Törtchen verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Belag auch mit roten und schwarzen Johannisbeeren kombinieren.

