leckere Himbeertörtchen

ca. 40 Min.

einfach

6 Personen

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Butter
250 g	Himbeeren
150 ml	Wasser
250 ml	Kokosmilch
50 g	Zartbitter-kuvertüre
4 EL	Zucker
1 Pck.	Sahnesteif
1 Prise	Salz

Unser Versprechen: frische Zutaten von bester Qualität

Ein knackiger Salatkopf, nass vom Tau. Prallrote Tomaten, duftendes Basilikum: Alles, was eine Mahlzeit frisch und lecker macht, liefern wir schnell und direkt. "Frisch von Hier" – dieses Motto fasst zusammen, was uns wichtig ist. Wir bieten nur das Beste von hier, erntefrisch aus Baden und der Pfalz.

BÜRO STEINFELD
Waldhof 1
76889 Kapsweyer
Telefon: +49 6340 20 5

BÜRO KARLSRUHE
Weinweg 43
76137 Karlsruhe
Telefon: +49 721 61 41 19

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Salz und 2 EL Zucker miteinander verkneten, sodass kleine Krümmel entstehen. Soviel Wasser unterkneten bis ein verarbeitbarer Teig entsteht.
2. Teig dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von ca. 10–20 cm ausstechen. Teigkreise in eine Muffinform geben, mit einem Stück Backpapier bedecken und mit Linsen beschweren. Im Back ofen bei 170°C Umluft 15–20 Minuten backen.
3. Gekühlte Kokosmilch mit Sahnesteif und 2 EL Zucker aufschlagen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen.
4. Abgekühlte Törtchen innen mit Kuvertüre aus-streichen, die Kokoscreme einfüllen und mit Himbeeren belegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit!

GEMÜSEBAU FREY
Frisch von Hier!

Weiter köstliche Rezeptideen finden Sie auch hier:
https://tiny.cc/frey-rezepte

SCHON GEWUSST?

Aufgrund ihres besonders zarten Fruchtfleisches werden Himbeeren ausschließlich per Hand geerntet. Achten Sie bei der Lagerung darauf, dass die Beeren locker nebeneinander gelegt werden. So halten Sie sich im Kühlschrank bis zu drei Tage.