

Rosa Himbeertörtchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Törtchen

Für den Boden

35 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Eigelb
60 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
50 ml Milch

Für die Füllung

90 g weiche Butter
20 g Puderzucker
1/4 Vanilleschote
Lebensmittelfarbe
2 Teelöffel Himbeermarmelade
Himbeeren zur Dekoration

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser ca. 10 cm)
Handmixer

Weder mein Papa noch mein Bruder sind Tortenfans. Also saßen Mama und ich früher oft alleine mit unseren riesigen Sahnetorten am Tisch. Inzwischen kenne ich dieses Rezept für Mini-Himbeertörtchen, genau das

Richtige für uns. Ein Törtchen reicht für zwei Personen (oder auch für dich allein, ich werd's niemandem verraten) und bringt die Sonntagstorte auch in Singlehaushalten wieder auf den Tisch. Du kannst das Törtchen im Kühlschrank kalt und fest werden lassen oder sofort vernaschen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand einfetten und ebenfalls mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Boden Butter und Zucker 2 Minuten auf höchster Stufe mixen. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch untermengen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 3 -

10 Minuten in der Form ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Buttercreme Butter und Puderzucker 4 Minuten auf höchster Stufe zu einer festen Creme schlagen. Vanilleschote auskratzen. Vanillemark und etwas Lebensmittelfarbe unter die Creme rühren.

- 5 -

Ausgekühlten Kuchenteig in drei Böden teilen. Den untersten und mittleren Boden mit Buttercreme bestreichen, mit der Rückseite eines Löffels eine kleine Mulde in die Mitte drücken und mit jeweils 2 TL Marmelade füllen.

Rosa Himbeertörtchen

- 6 -

Alle Böden aufeinander setzen und mit restlicher Creme
Deckel und Seiten einstreichen. Himbeeren mit etwas
Creme auf dem Törtchen platzieren.