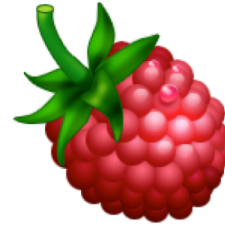




Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11



# Monatsrezept Oktober

nochmals richtig Beeren schlemmen

## Beeren-Törtchen

**Zutaten (ca. 8 St., Förmchen von 10,5 cm Durchmesser)**

400 g Mehl (Guetzli-, Halbweiss- oder Semmelmehl)\*

60 g gemahlene Haselnüsse, geröstet

240 g Butter, eiskalt in „Würfel“ geschnitten

160 g Puderzucker

2 Eier, verquirlt\*

Gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Trauben)

### Füllung Mascarpone-Creme

200 g Mascarpone

1,5 dl Rahm

Ausgekratztes Mark einer halben Vanille-Schote\*

Puderzucker

### Zubereitung

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten und anschliessend ganz abkühlen lassen. Mehl, Haselnüsse und Puderzucker zusammen mit der eiskalten Butter und den zwei verquirlten Eiern zu einem Mürbeteig kneten. Schnell arbeiten, damit der Teig nicht warm wird.

Den fertigen Teig zu einer flachen Platte formen, in Plastikfolie einschlagen und eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Den gut gekühlten Teig rasch 2 mm dick auswallen (geht gut zwischen Klarsichtfolie). Plätzchen von etwa 10,5 cm Durchm. ausstechen und damit die ausgebuterten und mit Mehl bestäubten Törtchen-Förmli auslegen. Förmchen nochmals für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kirschensteine oder ähnliches auf die ungebackenen Törtchen geben und bei 180 ° ca. 25 Min. blind backen. Kirschensteine entfernen und die Bödeli noch etwa 5 – 10 Min. fertig backen, bis der Teig gut durchgebacken ist. Aus den Förmli nehmen und kurz auskühlen lassen.

Für die Mascarpone-Creme den Rahm steif schlagen. Mascarpone verrühren und mit dem Schlagrahm mischen. Noch etwas Puderzucker und das Vanillemark untermischen. Die ausgekühlten Törtchen-Bödeli grosszügig mit Mascarpone-Creme füllen und die Beeren auf die Creme setzen. Ev. die Beeren mit wenig Puderzucker bestäuben.

Beeren-Törtchen.mon.rez.okt.14 aus sfr1 à point