

Rezept für Obsttortenförmchen (Torteletts) Art-Nr. 949908, 949910 und 949912

Torteletts

Zutaten für 12 Torteletts 8 cm bzw. 10 Torteletts 10 cm bzw. 8 Torteletts 12 cm:

- 100 g Mehl
- 75 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 75 g Speisestärke

Info:

Zubereitung: 45 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen und die Förmchen gut einfetten. Eventuell Semmelbrösel ausstreuen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter und Zucker cremig schlagen und das Eigelb unterrühren. Dann das Mehl, Salz, Speisestärke und Backpulver mischen und in die Masse einrühren. Zuletzt den Eischnee unterrühren.

Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen bei 180 ° C (Mitte) ca. 15 Minuten backen. Die Formen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Torteletts aus den Formen entnehmen.

Mit einem Löffel vorsichtig eine kleine Vertiefung in der Mitte der Torteletts ausformen. Torteletts mit erkaltetem Pudding füllen. Nach Belieben Himbeeren oder Erdbeeren dekorieren. Gegebenenfalls noch mit Sahne oder Toppings garnieren.