

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Himbeer-Tartelettes mit Minz-Frischkäse

Freitag, den 12.07.2019

Für ca. 6 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Dinkelmehl (Type 630)
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
120 g Margarine
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

200 g frische Himbeeren
100 g Sojaquark
1 gestr. TL Johannisbrotkernmehl
1,5 TL Zucker

Für das Topping:

2 geh. TL Zucker
4 Äste frische Minze
150 g veganer Frischkäse
150 g frische rote Beeren (v.a. Himbeeren)

Außerdem:

6 Tartelett-Backformen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Mürbeteig in einer Schüssel Dinkelmehl, Puderzucker und Salz mischen. Die kalte Margarine in Flöckchen dazu geben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zum Mürbeteig verarbeiten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, die Arbeitsfläche bemehlen und den Mürbeteig auf der mehlbestäubten Arbeitsfläche 2-3mm dick ausrollen. Mit Hilfe einer Tartelett-Form 6 Kreise ausstechen, die Tartelett-Formen damit auslegen, dabei einen Rand bilden und im Backofen auf mittlerer Schiene 12-13 Minuten goldgelb ausbacken. Vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen lösen.
3. Für die Füllung die Himbeeren pürieren und passieren. Mit Sojaquark, Johannisbrotkernmehl und dem Zucker ebenfalls pürieren. Die Füllung auf die Tarteletten verteilen und glattstreichen.
4. Für das Topping Zucker und die Minzblätter im Mörser zu einer Paste streichen. Mit dem Frischkäse mischen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und das gewünschte Dekor auf die Törtchen spritzen, mit Himbeeren dekorieren.

