

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei
3 EL brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Zimt Blume



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

400 g Margarine

600 g Mehl

6 El (oder minimal mehr) saure Sahne

Zimt-Zucker

Zubereitung:

Zutaten mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Ausrollen und Kreise ausstechen.

Die Hälfte der Kreise mit Marmelade füllen und mit einem zweiten Kreis belegen.

Mit einer Gabel den Rand zudrücken.

In Zimtzucker wälzen und ca 15 Minuten bei 180° backen