



Himbeertörtchen

Rezept von Pâtissière Alexandra Wende

Zutaten für den Mürbeteig (Teigschalen)

300 g Weizenmehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei und 1 Eigelb
50 g Mandeln, gerieben
1 Prise Salz

Für die glutenfreie Variante

300 g Reismehl
150 g Mandelmehl
100 g Kartoffelstärke
100 g Puderzucker
1 Ei und 1 Eigelb
1 Prise Salz
250 g Butter oder hochwertige Pflanzenmargarine

Zubereitung (für beide Varianten)

Die trockenen Zutaten vermischen, dann die Butter bzw. Margarine und die Eier hinzugeben und so lange Kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig in Backpapier einschlagen und zwölf Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Auf circa drei Millimeter Dicke ausrollen und in eine Form oder einen Ring einsetzen und bei 160 Grad circa acht Minuten goldbraun ausbacken. Auskühlen lassen und dann mit Vanillecreme füllen. Zum Schluss mit Himbeeren verzieren.

Zutaten für die klassische Vanillecreme

1 Liter Milch
2 Vanilleschoten
150 g Zucker
150 g Eigelb (entspricht 7 bis 8 Eiern der Größe M)
80 g Maisstärke
100 g Butter

Zutaten für die gluten- und laktosefreie Variante

500 g Mandelmilch oder Sojamilch
500 g Macadamiamilch
4 Eier
100 g Zucker
100 g Maisstärke
100 g Pflanzenmargarine

Zubereitung (für beide Varianten)

Ei und Zucker mit etwas Milch verrühren, Maisstärke zugeben, die restliche Milch erhitzen, von der Kochstelle nehmen, Vanilleschoten klein schneiden und in die warme Milch geben und circa fünf Minuten einziehen lassen. Milch durch ein Sieb in die Eimischung geben und verrühren, alles zurück in den Topf geben und bei moderater Hitze so lange beständig rühren, bis die Masse eindickt und sich Bläschen bilden. Zwei Minuten unter ständigem Rühren weiter köcheln, dann von der Kochstelle nehmen, in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen, dann die Butter bzw. Margarine in Würfel dazugeben und einarbeiten. Creme abdecken, damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen und weiterverarbeiten.

Für das Topping

Circa zehn Himbeeren benötigt man für ein Törtchen. Dies entspricht pro Kilo Teig drei Paketen à 200 bis 250 Gramm.