

## QUARKTÖRTCHEN MIT HIMBEEREN



### QUARKTÖRTCHEN MIT HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 8 Törtchen | 60 Min.

#### Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Förmchen

#### Für die Füllung:

- 250 g Quark (40 %)
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 3 EL Schlagsahne
- 150 g Himbeeren
- Mandelblättchen zum Bestreuen



#### ZUBEREITUNG

451

Kcal

pro Stück, ca.

9

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

Diese kleinen Quarktörtchen sind leicht, schmecken richtig fluffig und einfach schnell zubereitet.

#### Teig zubereiten:

Mehl, Butter, SweetFamily Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und gefettete Tortelett-Förmchen damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen (Umluft: 15 Minuten

bei 160°C).

#### Für die Füllung:

Quark, SweetFamily Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Sahne verrühren. Eine Hälfte der Creme auf die Torteletts verteilen. Himbeeren verlesen und kranzförmig darauf setzen. Restliche Creme hineinfüllen und mit Mandelblättchen bestreuen.

**Obst:** Himbeer