

BUNTE OBSTTÖRTCHEN

Mit Anis-Schmand-Creme



ZUTATEN

125 g	Dinkelmehl Type 1050
75 g	Margarine
1	Eigelb
30 g	Rohrohrzucker
½ TL	Brecht Stollengewürz
1 ½ ML	Brecht Bindino
100 g	Schmand
1 EL	Honig
½ TL	Brecht Anis gemahlen
ca. 200 g	beliebiges Obst (gewaschen und geputzt z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
125 ml	Traubensaft
½ gestr. TL	Brecht Agar-Agar gemahlen

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

60 Minuten

ZUBEREITUNG

1. 4 Tortelettbackformen gut einfetten.
2. Dinkelmehl mit Margarine, Eigelb, Rohrohrzucker und Stollengewürz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange rühren, bis weiche Krümel entstehen. Krümel zu einem glatten Teig zusammenkneten und vierteln.
3. Jedes Teigviertel in Tortelettgröße ausrollen, in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) 15 -18 Minuten backen. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und ganz abkühlen lassen. Die Kuchenböden dünn mit Bindino bestreuen.
4. Schmand mit Honig und Anis verrühren und auf den Törtchen verteilen. Mit Obst belegen. Traubensaft mit Agar- Agar verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 2 Min. kochen lassen. Abkühlen lassen bis das Gelee fast fest ist, dann mit einem Löffel über das Obst geben. Bei Bedarf die Oberfläche noch einmal mit einem heißen Messer glätten und servieren.