

Heidelbeer-Törtchen

Für 6 Törtchen

Für den Mürbeteig:

80 g Butter	80 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	150 g Weizenmehl (405)	1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

600 g Heidelbeeren	60 g Zucker	60 g Weißbrotbrösel
1 Prise Zimt		

Für den Rahm-Crunch:

1 Bio-Orange	1 Eiweiß	2 EL Zucker
50 g Macadamianusskerne	2 Blätter Sauerampfer	100 g Crème-fraîche

Außerdem:

6 Tartelettförmchen	Butter
---------------------	--------

Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Salz vermischen, das Ei zufügen und einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen.

Die Tartelettförmchen dünn mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise von 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen. Die vorbereiteten Förmchen damit auslegen und dabei einen kleinen Rand formen. Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Zucker, Weißbrotbrösel und Zimt vermischen und jeweils etwa einen Esslöffel auf die Teigböden streuen. Die Heidelbeeren mit einer Gabel leicht andrücken und in die vorbereiteten Förmchen geben. Die restliche Zucker-Bröselmischung darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen die Törtchen ca. 30 Minuten backen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für den Rahm-Crunch den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Eiweiß mit Zucker und 1 Msp. Orangenschale vermischen. Die Macadamianüsse im Eiweiß wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im heißen Ofen etwa 8 Minuten goldbraun rösten.

Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraîche mit Sauerampfer und etwas Orangenschale vermischen.

Die gerösteten Nüsse leicht abkühlen lassen, grob hacken unter die Crème fraîche heben.

Auf jedes Heidelbeertörtchen etwas Rahm-Crunch geben und genießen.

Jörg Sackmann am 28. Juli 2020