

Feine Beeren-Törtchen

Zutaten: (etwa 8 Stück)

Teig:

400 g Mehl
60 g gemahlene Haselnüsse, geröstet
240 g Butter, eiskalt und in «Würfeli» geschnitten
160 g Puderzucker
2 Eier, verquirlt

Gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone
1,5 dl Rahm
ausgekratztes Mark einer halben Vanille-Schote
Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter in kleine Würfel schneiden und diese kurz in den Tiefkühler stellen.
Die gemahlene Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten und anschliessend ganz abkühlen lassen.
Mehl, Haselnüsse und Puderzucker zusammen mit der eiskalten Butter und den zwei verquirlten Eiern zu einem Mübeteig kneten. Schnell arbeiten, damit der Teig nicht warm wird.

Den fertigen Teig zu einer Platte formen, in Plastikfolie einschlagen und eine Stunde lang im Kühlschrank kaltstellen.

Den gut gekühlten Teig rasch 2 mm dick auswallen. Bei Bedarf den Teig dritteln und portionenweise auswallen, während der restliche Teig noch im Kühlschrank bleibt. Plätzchen von etwa 10,5 cm Durchmesser ausstechen und damit die ausgebutterten und mit Mehl bestäubten Törtchen-«Förmli» auslegen. Die ausgelegten Förmchen nochmals für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Je ein Backpapier-Förmchen auf die ungebackenen Törtchen-«Bödeli» legen und mit Kichererbsen auffüllen. Dann die Törtchen-«Bödeli» bei 180 Grad etwa 25 Minuten blind backen. Danach die Backpapier-Förmchen mitsamt den Kichererbsen herausheben und die Törtchen-«Bödeli» noch 5 bis 10 Minuten fertig backen, bis der Teig gut durchgebacken ist. Die «Bödeli» jetzt aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.

Für die Mascarpone-Creme den Rahm steif schlagen. Den Mascarpone aufschlagen und mit dem Schlagrahm mischen. Den Puderzucker und das Vanillemark untermischen.
Die ausgekühlten Törtchen-«Bödeli» grosszügig mit Mascarpone-Creme füllen und dann die Beeren (z.B. pro Törtchen drei ganze Himbeeren, zwei ganze Brombeeren, zwei Erdbeeren-Hälften und einige Heidelbeeren) auf die Creme setzen. Die Beeren mit wenig Puderzucker bestäuben.
