



## Himbeertörtchen

Die Himbeere ist die Königin der Beeren. Für mich jedenfalls. Grund genug, für diese edle Frucht einen angemessenen Unterbau zu schaffen: Ein Körbchen aus Mürbeteig und eine weiche Unterlage aus Vanillecrème (Crème pâtissière). Darauf thronen die zarten Früchte bis sie gegessen werden.

### Zutaten (ca. 4 Stück)

200g Himbeeren

Crème pâtissière:

2,5dl Milch

3 Eigelb

70g Zucker

20g Maizena

1 Vanilleschote

Süßer Mürbeteig:

die Hälfte des Rezeptes von da

### Zubereitung

Zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen.

Crème pâtissière:

Vanillestengel mit einem Messer längs halbieren, das Mark in 2dl Milch mit dem Fingernagel auslösen und zur Milch geben. Die Schoten ebenfalls zur Milch geben. Die Vanillemilch kurz aufkochen und beiseite stellen. Die Schoten entfernen.

Derzeit Eigelb und Zucker mit dem Stabmixer zu einer hellen, schaumigen Masse

rühren.

0,5dl Milch und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren. Dann zur Eimasse geben und unterrühren.

Vanillemilch langsam unter stetigem Rühren zur Eimasse geben. Unter kräftigem Rühren kurz aufkochen und auskühlen lassen. Ab und zu mit dem Schwingbesen durchrühren. Die Crème direkt auf der Oberfläche mit Haushaltfolie abdecken (damit keine Haut entsteht) und in den Kühlschrank stellen.

Mürbeteig zwischen zwei Haushaltfolien auf ca. 3mm Dicke auswallen. Runde Platten ausstechen, die ca. 4cm grösser sind als die Backförmchen. Teigronellen in die Förmchen legen, mit den Fingern nachformen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200° vorheizen. Die Böden der Teiglinge mit einer Gabel einstechen und 20 Minuten backen.

Mürbeteigkörnchen aus der Backform nehmen und auskühlen lassen. Danach mit der Crème pâtissière füllen und mit Himbeeren besetzen. Bis zum Genuss kühlstellen.





*Links Vanillemilch, rechts Ei-Zuckermasse*



*Die fertige Crème pâtissière*



*Teigrondellen ausstechen*



*Gebackene Körbchen, bereit zum Befüllen.*



*Gefüllt mit der Crème pâtissière. Und nun die Himbeeren sorgfältig daraufsetzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.*