

# Hier und heute



## **Johannisbeer-Mandel-Joghurt-Törtchen**

Konditormeister Marcel Seeger macht feine Törtchen aus knusprigem Mürbeteig und einer köstlichen Joghurt-Mandel-Füllung mit frischen Johannisbeeren. Perfekt für süße Momente oder einfach zum Verwöhnen.

### **Rezept**

#### **Johannisbeer-Mandel-Joghurt-Törtchen**

von Marcel Seeger, Menge für circa 6 Törtchen (für Dessert- oder Törtchenringe von circa 8 cm Durchmesser)

#### **Zutaten Mürbeteig**

- 40 g Zucker
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1,5 Eigelbe (Größe M)

#### **Zubereitung**

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verkneten, dabei die Eigelbe unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zu einem klassischen Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und circa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann den Teig auf circa 3 mm Dicke ausrollen, mit einem Törtchenring Teigböden ausstechen und diese in die Ringe legen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

**Tipp:** Wer keinen Mürbeteig machen möchte, sollte die Törtchenringe einfetten und gut mit Backpapier auskleiden, damit kein Teig unten herausläuft.

#### **Zutaten Törtchen**

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 2 Eier (Gr. M)
- 100 g Naturjoghurt
- 200 g Mehl, Typ 550
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 7 g Backpulver
- 150 g Johannisbeeren, geputzt, gewaschen und abgetropft

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Unter die Buttermasse vorsichtig den Naturjoghurt rühren, anschließend Mehl und Backpulver über den Teig sieben und unterheben. Zuletzt die gemahlene Mandeln und Johannisbeeren unter den Teig heben. Den fertigen Teig in die Formen auf den Mürbeteig geben und die Törtchen im vorgeheizten Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen und in der Form nach dem Backen auskühlen lassen. Danach die Törtchen vorsichtig aus der Form heben und mit etwas Puderzucker dünn besieben.

**Tipp Fruchtsauce:** Dazu passt gut eine Fruchtsauce aus 150 g frischen Johannisbeeren, püriert mit 40 g Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft.