

# Johannisbeer-Törtchen



# Johannisbeer-Törtchen

Zutaten (für ca. 8 Stück):

- 3 EL gesalzene Erdnüsse
- 230 g Weizenmehl Type 405
- 130 g kalte Butter
- + Butter für die Förmchen
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Apfelsaft
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL gehackte Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

- 450 ml Milch
- 1 Prise frisch geriebene Tonkabohne
- 2 EL saure Sahne
- 250 g Johannisbeeren  
(alternativ: Beeren der Saison)



## Zubereitungszeit:

- Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
- Kühlzeit: ca. 30 Min.
- Backzeit: ca. 15–20 Min.

## Zubereitung:

Nüsse fein mahlen. Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Flöckchen dazugeben, mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken mit Nüssen, 60 g Zucker, Salz und 1 Eigelb zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen, 8 gefettete Tartelette-Förmchen damit auslegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 15–20 Minuten backen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und mit Zitronen- und Apfelsaft, Öl, Mandeln und Vanillezucker pürieren. Pudding nach Packungsanweisung mit Milch, restlichem Zucker, restlichem Eigelb und Tonkabohne zubereiten, etwas abkühlen lassen und mit saurer Sahne verrühren. Creme auf den Tartelettes verteilen. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, auf der Creme verteilen, mit Zitronenmelisse-Pesto garnieren und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

