

KUCHEN MIT STACHELBEEREN UND BLAUBEEREN

Familien Rezept

Rezept

1. Die ersten 4 Zutaten in einer Küchenmaschine krümelig mischen, Wasser hinzugeben bis sich der Teig verbindet. Den Teig halbieren, in Folie wickeln und kalt stellen.
2. Den Zucker in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, sobald er goldbraun ist, auf eine Backmatte gießen, auskühlen lassen und in 4 – 5 cm große Stücke brechen
3. Die geputzten und getrockneten Beeren vorsichtig in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Mehl, Zucker und Muskatnuss bestreuen. Nicht mischen.
4. Den Ofen auf 190°C vorheizen
5. Förmchen ausbuttern, mit Maismehl bestäuben, den Teig nicht zu dünn etwas größer als die Förmchen ausrollen, in die Förmchen legen und auf ein Backblech stellen
6. Den Teig mit Eiweiß einstreichen und den Beerenmix darauf geben
7. Pro Backform ein Stück Karamell auf die Beeren legen, den Teig in Richtung Mitte über die Beeren klappen, so dass in der Mitte ein Loch bleibt
8. Auf jedes Törtchen ein EL Butter geben, den Teig mit Eiweiß bestreichen und 45 Minuten backen
9. Die gebackenen Törtchen noch lauwarm mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren

Zutaten

- 240 g Mehl Typ 550
- 250 g eiskalte Butter
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- Etwa 60 ml eiskaltes Wasser
- 450 g Zucker
- 300 g geputzte Stachelbeeren
- 600 g geputzte Blaubeeren
- den Saft einer Zitrone
- 55g Zucker
- 40 g Mehl Typ 550
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 125 g Butter
- 1 großes Eiweiß
- feines Maismehl
- Puderzucker

Geräte

- 1 Küchenmaschine
- 1 Waage
- 8 kleine Torteletts Backformen
- Frischhaltefolie
- 1 kleiner Topf
- 1 Silikon Backmatte
- 1 große Schüssel
- 1 Nudelholz