

# Mini-Torteletts mit Zitronencreme und Blaubeeren

Zutaten Torteletts (ca. 6-7 Stck):

- 250 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g weiche Butter
- ½ Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Backpulver (oder Alternativprodukt)

Anleitung:

1. Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Zucker zusammen in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
2. Butter und Ei dazu fügen und alles mit dem Knethaken zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
5. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, auswickeln, in sechs gleichgroße Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
6. Die Torteletts-Förmchen mit etwas Butter einfetten und den Mürbeteig hineinlegen.
7. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Ränder ausformen.
8. Im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.
9. Torteletts nach Herzenslust belegen.

Zutaten Zitronencreme:

- 20 g Puderzucker
- 70 g weiche Butter
- 250 g Frischkäse
- geriebene Zitronenschale (BIO)
- 40 g Lemon Curd

### *Anleitung:*

1. Butter und Puderzucker schaumig rühren.  
Frischkäse und Lemon Curd einrühren.
2. Für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Anschließend weiter verwenden.

Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Torteletts spritzen. Die Blaubeeren waschen, abtrocknen und ebenfalls auf die Torteletts geben. Servieren.