

Torteletts mit Ricotta-Creme

Zutaten Torteletts (ca. 6 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.

Tip:

Die Torteletts können luftdicht verpackt für mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Außerdem lassen sie sich wunderbar einfrieren und lassen zu einem späteren Zeitpunkt verwenden.

Ricotta-Creme

Zutaten (für 6 Torteletts):

- 120 g Ricotta
- 120 ml Sahne
- 2 EL Honig
- ein wenig geriebene Zitronenschale (Bio)

Anleitung:

1. Sahne steif schlagen.
2. Ricotta in eine Schüssel geben.

3. Mit 2 EL Honig und ein wenig geriebene Zitronenschale verrühren.
4. Die geschlagene Sahne unterrühren.
5. Die Torteletts mit der Ricotta-Creme bestreichen und mit frischem Obst belegen. Fertig.

Tipp:

Für Personen mit Histaminintoleranz ist die Zugabe von Zitrusfrüchten problematisch. Wer daher gänzlich auf diese verzichten muss oder möchte, lässt die Zitronenschale einfach weg!