



CHRIESITÖRTL

Rezept für 12 Stück
zubereiten: ca. 20 Minuten
Teig kühl stellen: ca. 1 Stunde
backen ca. 20 Minuten

Teig

250 g Mehl
100 g Zucker
125 g Butter
1 Bio Zitrone/Zeste
25 g Mohn
2 Eier
2 EL Wasser

Füllung

2 Eier
50 g Zucker
10 g Speisestärke
100 g Saurer Halbrahm
50 g Rahmquark
70 g Amaretti
200 g entsteinte Kirschen

1 Mehl, Zucker, Butter, Zitronenzeste und Mohn verreiben bis die Masse gleichmässig fein ist. Eier und Wasser beifügen. Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen. In eine Folie packen und eine Stunde kühl stellen.

2 Eier trennen. Eigelb, Zucker, Speisestärke, saurer Halbrahm und Quark verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und darunterziehen.

3 Teig auswallen, 12x rund ausstechen (Ø 11 cm) oder ausschneiden. Tipp: Muffinpapierchen flach drücken und als Schablone benutzen. Gebutterte Muffinförmchen mit dem Teig auslegen. Amaretti zerkrümeln und auf die Böden geben. Kirschen in die Förmchen verteilen. Füllung darüber geben und in der Ofenmitte bei 180° C für 20 Minuten backen.

Noch mehr Rezepte auf unserem Blog:
www.mahlerundco.ch/rezepte

