

Obsttörtchen "Berry Baskets"



6 Portionen Durchmesser 7 cm

180°C ca. 15-20 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

1x [Backmatte Zylinder / Tartelettes Durchmesser 7cm](#)

Für das Körbchen

4 Blatt Filo oder Yufka Teig

80 g Butter

Für die Mandelcreme

85 g [Mandelmehl, gerieben](#)

85 g Butter

85 g Puderzucker

50 g Ei

8 g Puddingpulver

Ca. 250 g gemischte Beeren

Für die Glasur

100 g Aprikosenmarmelade passiert

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x [Backmatte Zylinder / Tartelettes Durchmesser 7cm](#)
- 1 x [Spritzbeutel groß](#)
- 1 x [Rührschüssel](#) 2,5ltr
- 1 x [Kleiner Kochtopf](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x Handmixer
- 1 x Backpinsel

Zubereitung:

Für die Körbchen die Butter auflösen.

Auf einer Arbeitsfläche das erste Blatt Filo Teig ausbreiten und mit einem Backpinsel vorsichtig mit Butter einstreichen.

Das Ganze 4x wiederholen. In 13x13 cm Quadrate einteilen und vorsichtig mit einem Messer schneiden. Rasch in die Backmatte einlegen und gut in die Ecken eindrücken.

Für die Mandelcreme die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren.

Das Ei dazugeben und wieder gut verrühren. Puddingpulver mit den Mandeln vermischen und unter die Buttermasse rühren.

In einen Spritzbeutel füllen und ca. 35g in ein Körbchen spritzen. Im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 15-20 Minuten hell Gold backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit frischen Beeren dekorieren.

Für die Aprikotur die Marmelade in einen kleinen Kochtopf geben, einen Schluck Wasser dazu geben und kurz aufkochen.

Mit einem Pinsel vorsichtig über die Beeren träufeln.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 07.03.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)