

Johannisbeer-Rahm-Törtli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Vorbereiten:

150 g rote Johannisbeeren frisch oder tiefgekühlt

Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

175 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

Guss:

1 Ei

2 EL Zucker

100 g Crème fraîche

1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

Belag:

2 EL Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.

Zum Vorbereiten die frischen Johannisbeeren verlesen, abspülen, gut abtropfen lassen und entstielen (tiefgekühlte Johannisbeeren nicht auftauen!).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hineinstreuen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit Pudding-Pulver, Epifin und Backpulver sieben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben, so dass die Förmchen zur Hälfte gefüllt sind; glatt streichen.



3 Guss:

Für den Guss das Ei mit Zucker, Crème fraîche, Epifin und Finesse Bourbon-Vanille gut verrühren.

Für den Belag die Johannisbeeren auf die Förmchen verteilen. Den Guss daraufgeben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Muffins im unteren Ofendrittel ca. 30 Minuten backen, dann aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

