



Heidelbeer-Pflaumen-Törtchen mit Baiser-Tupfen

 4 PERSONEN  90 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 160 g Mehl
- 3 EL Zucker
- Salz
- 2 Eier
- 80 g **Unsere Butter**
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 2 Pflaumen
- 1 Handvoll Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1

Für einen Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1 EL Zucker, eine Prise Salz und ein Eigelb hineingeben. **Unsere Butter** in kleinen Flöckchen am Rand verteilen. Mit den Händen alles zügig zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten. Bei Bedarf während des Knetens bis zu eine Tasse Wasser zugeben. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und vier Kreise im Durchmesser der Tarte-Förmchen ausstechen. Diese in die gebutterten mit Mehl ausgestäubten Förmchen drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier bedecken, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und bei 175 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten blindbacken.

2

Für die Füllung ein Eigelb mit den Pflaumen und Heidelbeeren pürieren. Das Eiweiß mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Hälfte vorsichtig unter die Fruchtmasse heben. Den Teig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, mit der Füllung bestreichen und weitere 10 Minuten backen. Das restliche steifgeschlagene Eiweiß in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Törtchen mit kleinen Tupfen verzieren und noch einmal 5 Minuten im Ofen bräunen lassen.

