



Menge 6 - 8 Törtchen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

BROMBEER-TÖRTCHEN

Schicke Törtchen aus Mürbeteig mit einer Füllung aus fruchtiger Brombeer-Marmelade.



Zubereitung

- 1.** Mehl, Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Mürbeteig ca. 5 mm dick ausrollen, gut gefettete Tortelektförmchen damit auslegen und mit einer Gabel einige Male einstechen.
- 3.** Die Konfitüre gut verrühren, je 1 EL auf die Böden geben und glattstreichen. Aus den Mürbeteigresten Streifen schneiden und als Gitter über die Füllung legen.
- 4.** Eigelb mit Milch verrühren, die Gitter damit bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20-30 Minuten backen.
- 6.** Tipp: Schmeckt auch hervorragend mit Heidelbeer-Konfitüre!

Zutaten

250 g	Mehl
60 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
125 g	Butter (oder Margarine)
1 Glas	Brombeer-Konfitüre
1	Eigelb
1-2 EL	Milch
50 g	Diamant Hagelzucker
50 g	gehackte Mandeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.