



Menge 16 - 18 Blumen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HIMBEER-VANILLE-BLUMEN

Die blütenförmigen Törtchen aus Mürbeteig mit einer Füllung aus Himbeerkonfitüre und Vanillepudding bringen den Frühling aufs Brunchbuffet.



Zutaten

Für die Mürbeteig-Blumen:

450 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
130 g	Diamant Feinster Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	kalte Butter
	Butter zum Einfetten der Form
500 g	trockene Erbsen zum Blindbacken

Für den Pudding:

1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
25 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
500 ml	Milch

Für die Himbeerfüllung:

1 kg	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt; vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
3-4	Gläser à 200 ml

Zubereitung

- Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Mulden einer Muffinform einfetten und mit Mehl austreuen. Dabei nicht alle Muffinmulden gleichzeitig einfetten, sondern jeweils eine Mulde freilassen, damit die Blumen später nicht aneinander festbacken. Auch den Bereich oberhalb der Mulden einfetten.
- Mürbeteig zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie ausrollen. Blumen ausschneiden und mittig in die vorbereiteten Mulden drücken. Die Blütenblätter oben überstehen lassen.
- Teig in den Mulden mit einer Gabel mehrmals einstechen. In jede Mulde ein Stückchen Backpapier legen und jeweils mit Erbsen beschweren.
- Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten blindbacken.
- Blumen abkühlen lassen, dann aus den Mulden nehmen und Backpapier und Erbsen entfernen. Weitere Blumen auf dieselbe Weise backen.
- Puddingpulver mit Zucker, Salz und gut 6 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen, angerührtes Puddingpulver unter Rühren hineingeben und noch ca. 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Pudding in die Vertiefungen der Blumen verteilen und sofort mit jeweils einem Stückchen Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen. Dann Frischhaltefolie entfernen.
- Himbeeren waschen und putzen bzw. auftauen lassen. Pürieren und 1 kg abwiegen. Mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Fruchtaufstrich sofort vorsichtig auf dem Pudding in den Blumen verteilen und kalt werden lassen. Den Rest in Gläser füllen und diese gut verschließen.
- Tipps: - Falls Sie die Kerne im Himbeeraufstrich stören, können Sie den Aufstrich nach dem Kochen zügig durch ein Sieb gießen und ihn dann auf dem Pudding verteilen. - Den restlichen Himbeeraufstrich können Sie als nettes Gastgeschenk an die Osterbrunch-Gäste überreichen. - Auf unserer Website können Sie sich unter "Etiketten" eine Vorlage für die Blumen und eine Step-by-step-Anleitung herunterladen!



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**