



Menge 6 - 8 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

REISTÖRTCHEN

Köstliche, kleine Törtchen mit einer cremigen Füllung aus Milchreis und süßer Aprikosenkonfitüre: Die kleinen Tartelettes aus Mürbeteig sind für jede Kaffeetafel ein echter Gewinn!



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 Tortelettförmchen damit auslegen und mit einer Gabel einige Male einstechen.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-15 Minuten backen.
- 4.** Für die Füllung Reis gut waschen, mit Milch und Salz aufkochen und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten quellen lassen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
- 5.** Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, Eigelb zufügen, dann den abgekühlten Reis untermischen. Zuletzt Eischnee und Mandeln unterheben.
- 6.** Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Rum glattrühren und die Teigböden damit bestreichen. Zuletzt die Reisfüllung auf den Torteletts verteilen.
- 7.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten backen.
- 8.** Die Törtchen anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl
60 g	Diamant Raffinade Feine Körnung
1	Ei
1 Prise	Salz
125 g	Butter (oder Margarine)

Für die Füllung:

65 g	Milchreis
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
1	Bio-Zitrone
3	Eier
30 g	Butter
50 g	Diamant Raffinade Feine Körnung
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	gestiftelte Mandeln
6-8 EL	Aprikosenkonfitüre
1-2 EL	Rum

Zum Verzieren:

Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.