

Himbeer-Törtchen

Heute hab ich Euch wirklich schnelle und unglaubliche leckere Himbeer-Törtchen mitgebracht. Falls Ihr von anderem Gebäck oder Sauce Hollandaise noch Eiweiß übrig habt, ist es eine tolle Reste-Verwertung, da kein Eigelb benötigt wird. Ich hab noch tiefgekühlte Himbeeren verwendet, aber bald bieten sich da natürlich auch die frischen an. Die sollten allerdings kurz eingefroren werden, damit sie im Gebäck nicht nach unten sinken.



Zutaten (ca. 12 Stück):

-
- **130 g Butter**
 - **120 g Zucker**
 - **60 g geschälte, gemahlene Mandeln**
 - **50 g Mehl**

- **3 Eiweiß (Gr. M)**
 - **12 tiefgekühlte Himbeeren**
 - **Muffinförmchen aus Papier**
-

Butter in einem Topf zerlassen und solange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie leicht bräunlich wird. Sofort von der Kochstelle nehmen. Zucker, Mandeln und Mehl in einer Schüssel vermischen und das flüssige Eiweiß mit einem Rührlöffel untermischen bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Nussbutter (gebräunte Butter) durch ein engmaschiges Sieb zum Teig geben und unterrühren. Muffinförmchen gleichmäßig mit dem Teig füllen (jedes Förmchen nur ca. halb voll machen) und in die Mitte je eine Himbeere setzen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene bei 180°C ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

