



HEIDELBEER-MANDEL-TÖRTCHEN



Für 12 Stück

ZUTATEN

80 g gewürfelte Butter
100 g gehackte, weiße Schokolade
125 g Heidelbeeren
100 g Mehl
1 gestrichener TL Weinsteinbackpulver
2 Prisen Salz
1 Ei (M)
2 EL Zitronensaft
60 g Mandelblättchen
2 gehäufte TL Rohrzucker
½ TL Zimtpulver
½ geriebene Tonkabohne
200 g fester Sahnejoghurt
Mark von 2 Passionsfrüchten
10 Blättchen Basilikum
2 EL Rohrzucker

Ausserdem:
12er Muffinblech
12 Papierförmchen für die Muffins

ZUBEREITUNG

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Schokolade in einer breiten Pfanne auf dem Induktionsfeld bei Stufe 6 schmelzen. Dabei mehrmals umrühren. Heidelbeeren abrausen und abtropfen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Geschmolzene Buttermischung, Ei und Zitronensaft dazugeben und mit dem Schneebesen kurz verrühren.

Papierförmchen in das Muffinblech setzen. Jeweils einen TL Mandelblättchen in die Mulden füllen. Ca. 1 EL Teig darauf setzen. Einige Beeren beiseite legen. Beeren gleichmäßig auf die Mulden verteilen und mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen.

Auf Einschubhöhe 2 genau 4 Minuten backen. Backofen sofort ausschalten. Törtchen noch weitere 6 Minuten im Ofen lassen. Rohrzucker, Zimtpulver und geriebene Tonkabohne in einer kleinen Schale mischen und auf die noch heißen Törtchen streuen.



HEIDELBEER-MANDEL-TÖRTCHEN

ZUBEREITUNG

Sahnejoghurt mit dem Passionsfruchtmark verrühren. Basilikumblätter sehr fein hacken und mit den 2 EL Zucker vermengen.

Die Törtchen noch lauwarm mit einer Nocke Joghurt, Basilikumzucker und den restlichen Beeren servieren.