

Muttertagstörtchen



Zutaten:

- 1 Rolle Hefeteig aus den Kühlregal
- 1 Becher Mascarpone
- 1 Becher Philadelphia Frischkäse Doppelrahmstufe
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- verschiedene Beerenfrüchte
- etwas Fett für die Form



Zubereitung:

- Heize den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.
- Rolle den Hefeteig aus und teile ihn in 12 gleichgroße Quadrate.
- Nimm eine Muffinform, drehe sie verkehrt herum und fette den Boden etwas ein.
- Lege je ein Hefeteig-Quadrat über eine Mulde. Achtung, es muss zwischen jedem Quadrat etwas Platz sein, da der Teig noch aufgeht.
- Nun kommt das Ganze ca. 10 Minuten in den Backofen, bis die Förmchen goldbraun sind.
- Nach dem Backen müssen sie gut abkühlen.
- In der Zwischenzeit kannst du die Creme zubereiten.
- Mascarpone, Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren, bis eine leckere Creme entstanden ist.
- Diese stellst du dann erst mal in den Kühlschrank.
- Die Beeren waschen, putzen und ebenfalls beiseite stellen.
- Wenn die Förmchen erkaltet sind, füllst du zuerst die Creme hinein und garnierst sie dann mit den Beeren.

