



[Drucken](#)

Früchtetörtchen



Zutaten für 4 Personen

Für die Törtchen:

- 50 g weiche bayer. Butter
- 50 g Puderzucker
- 100 g Mandeln gemahlen
- 200 g Blätterteig
- Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

- 200 g bayer. Naturjoghurt
- 250 g Belegfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Aprikosenviertel, Kiwi)
- Aprikosenkonfitüre
- Orangen- oder Aprikosenlikör

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Puderzucker und den Mandeln verkneten. Zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie eingewickelt kalt stellen.
2. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 4 Kreise mit 10-12 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Von der Mandelmasse dünne Scheiben abschneiden und gleichmäßig auf den Blätterteigkreisen verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Beim Backen bildet sich automatisch ein Blätterteigrand.
3. Die Blätterteigkreise auf einem mit Wasser benetzten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen. Die Törtchen gut abkühlen lassen.
4. In den Törtchen zuerst 1-2 EL Naturjoghurt verteilen. Dann mit den Früchten, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosenvierteln oder Johannisbeeren, belegen.
5. Die Konfitüre mit etwas Likör erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die Früchte damit überglänzen.