

## Brötchen zum Einfrieren

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Torte

Beeren

250 g TK-Brombeeren; aufgetaut

-- und abgetropft

150 g Weizenmehl Typ 1700

50 g Weizenvollkornmehl

1 ts Backpulver

110 g Brauner Rohrzucker

125 g Butter oder Margarine

2 Eier

150 g Mandeln, gemahlen

370 g Sauerkirschen aus dem

- Glas; abgetropft

1 ts Bourbon-Vanille-Extrakt

175 g Crème fraîche

50 g Mandelblättchen

evtl. Puderzucker

- zum Bestäuben

Mehl, Backpulver und 60 g Rohrzucker mischen. Butter und 1 Ei zufügen, alles zu einem Mürbeteig verarbeiten, 1 Std. kaltstellen. Ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm) damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (G-Herd: Stufe 3) 10 Minuten vorbacken. Mit 50 g gemahlene Mandeln bestreuen. Sauerkirschen und Brombeeren vorsichtig mischen und auf dem Tortenboden verteilen. Das Ei, den restlichen Rohrzucker, Bourbon-Vanille, die restlichen Mandeln und Crème fraîche miteinander verrühren und über die Früchte geben. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad weitere 50-60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Torte evtl. mit Pergamentpapier abdecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen (optional)

Quelle: [kochen] Digest Number 46, Samstag, 9. Januar 1999