Fruchtige Törtchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Vanillezucker
80 g Butter (Zimmertemperatur)
2-3 Eier (Gr. M)
100 g gefrorenes Obst
(Brombeeren o. Himbeeren)

50 g gehobelte Mandeln
3 EL Bernsteingold

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 12-15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in der angegebenen Reihenfolge in den **Schlagkessel** geben und mit dem **Hardliner** kurz verrühren. 6 kleine Ananastörtchen auf den **Thermostar** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig gleichmäßig verteilen.
Zum Schluß 1 EL gefrorenes Obst auf den Teig geben.

200° ca 12-15 Min abbacken

Mandeln mit **Bernsteingold** vermischen und jeweils 1 TL auf den Obsttörtchen verteilen
Jetzt noch mal 4-5Min abbacken.