REZEPT FÜR BREMER KÜSTERKÜCHLEIN MIT JOHANNISBEERCREME

BREMER KÜSTERKÜCHLEIN MIT JOHANNISBEERCREME

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Stück | 50 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für die Küchlein:

- 100 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 60 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Milch
- Fett für die Förmchen
- Saft von 1 Orange
- 4 cl Orangenlikör
- 150 g Zartbitterkonfitüre

Für die Johannisbeercreme:

- 200 g rote Johannisbeeren
- 200 g Magerquark
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Schlagsahne

♥ 2580

ZUBEREITUNG

799	20	83	40
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Zucker und Salz dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, mit Milch kurz unterrühren. Teig in 4 gefettete Metallförmchen oder ofenfeste Tassen (à ca. 8 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

2. Orangensaft mit Likör verrühren. Küchlein aus dem Ofen nehmen, mehrmals einstechen und noch heiß mit dem Sud tränken. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. 1/3 dünn auf ein Stück Backpapier streichen. fest werden lassen. und in Stücke brechen. Küchlein mit restlicher Kuvertüre überziehen und trocknen lassen. Schokolade vom Backpapier ablösen und in Stücke brechen.

4. Beeren waschen, 4 Rispen beiseite legen. Übrige Beeren von den Rispen streifen, mit Quark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quark zu den Küchlein servieren, mit den Schokoplättchen und übrigen Beeren garnieren.