



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

.....

Saison: Frühling Ostern

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

.....

Zutaten

Teig

.....

4 Eier

.....

100 G Butter geschmolzen

.....

120 G Zucker

.....

200 G Mehl

.....

CA. 100 G pürierten Spinat

.....

2 TL Backpulver

.....

Fülle

100 G Butter

150 G Zucker

1 PKG Vanillezucker

Zitronenschale

150 ML Sahne

250 G Topfen

2 EL Frischkäse Natur

Pfirsich, Mandarinen oder Himbeeren nach Belieben

Zubereitung

Teig

1. Eier mit Zucker schaumig schlagen.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Butter und dem Spinat unter die Eimasse heben.
3. Den Teig auf ein Blech streichen und bei 180° C ca. 12 Minuten backen.
4. Aus dem Kuchen Kreise ausstechen, den restlichen Teig zerkrümeln und beiseite stellen.

Fülle

1. Für die Creme sollte die Butter sehr weich sein, diese dann mit Zucker, Vanillezucker, Zitrone schaumig aufschlagen.
2. Die Sahne aufschlagen, den Topfen und den Frischkäse unterheben.
3. Früchte klein schneiden.
4. Tassen oder Formen mit Frischhaltefolie auslegen.

Als Törtchen-Formen eignen sich entweder welche aus Silikon oder runde Tassen.

5. Die Kuchenkrümel an den Seiten hineindrücken.
6. Die Creme einfüllen.
7. Früchte drauflegen.
8. Zum Schluss den ausgestochenen, mit Creme dünn bestrichenen Boden draufsetzen.
9. Durchkühlen lassen, stürzen, und dann servieren.