Gefüllte Osterblumen / Mini-Pies

Zeit gesamt
3h 50min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 24 Portionen

Weizenmehl, Type 405	230 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Zucker	1 TL
Salz	
Kokosnussöl	1 EL
Butter	100 g
Wasser	30 g
Zitronensaft	2 EL
Mascarpone	250 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Himbeerkonfitüre	50 g
Mandeln, gehackt	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Nudelholz, Ausstecher, Spritzbeutel, Küchenmaschine, Mini-Muffinform

1. Teig
Verrühre das Mehl mit den gemahlenen Mandeln, dem Zucker und dem Salz. Gib das Kokosöl und die eiskalte Butter hinzu und vermische die Zutaten am besten mit einer Küchenmaschine oder verwende ein Handrührgerät mit Knethaken. Gib das Wasser und 1 EL Zitronensaft hinzu und verknete den Teig kurz. Drücke ihn flach auf einen Teller und kühle ihn abgedeckt für etwa 2 Stunden.

2. Osterblumen formen
Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn aus. Stich mit einem Ausstecher Blumen aus, die so groß sind, dass sie über eine Mini-Muffinform passen und dabei einen Rand bilden. Fette die Mini-Muffinform auf der Rückseite mit Backtrennspray und setze die Teigblumen über die einzelnen Cups. Drücke sie leicht fest, sodass Nester entstehen. Friere die Form für etwa 15 Minuten ein oder stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

4. Osterblumen backen
Backe die Blumen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15–18 Minuten, bis sie leicht hellbraun sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen. Löse sie erst nach vollständigem Abkühlen vorsichtig von der Muffinform,

damit sie nicht zerbrechen.

5. Himbeerfüllung
Verrühre den Mascarpone mit der Tonkapaste, der Himbeermarmelade und dem Zitronensaft. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder in einen Gefrierbeutel und schneide eine Spitze weg. Spritze die Füllung in die Osternester und bestreue sie mit den gehackten Mandeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Befülle die Osterblumen erst kurz vor dem Verzehr, damit der Teig nicht aufweicht. Man kann die Nester süß oder auch herzhaft füllen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	128 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	9 g