



Himbeer-Minz-Baisertörtchen

Zeit gesamt
1h 50minZubereitungszeit
1h 10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	2 St.
Bio Zitronen	1 St.
Puderzucker	220 g
Salz	
Minze, frisch	15 g
Frischkäse, natur	400 g
Schmand	100 g
Himbeeren, frisch	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Eiweiß mit gesiebten 180 g Puderzucker, Salz und Zitronensaft mithilfe eines Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
2. Eiweiß in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, alternativ Gefrierbeutel benutzen und eine Ecke aufschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 40 Tupfen (ca. 3 cm Durchmesser) spritzen. Mit einem Teelöffel eine kleine Mulde hineindrücken. Im Backofen ca. 1 Std. hell ausbacken.
3. Inzwischen Minze waschen und trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Frischkäse, Schmand, übrigen Puderzucker und Minze mit einem Pürierstab fein mixen. Himbeeren waschen, ggf. verlesen.
4. Himbeer-Minz-Baisertörtchen kurz vor dem Servieren mit Minzcreme füllen und mit einer frischen Himbeere garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Tausche das obere Backblech mit dem unteren Blech nach der halben Backzeit aus, so backen alle Törtchen gleichzeitig aus. Die Baisertörtchen können auch im Voraus gebacken werden. Luftpäckchen halten sie sich ca. 1–2 Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	152 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g