



Himbeer-Törtchen

Ergibt: 8 Törtchen

Zutaten:

Für die Törtchen

2 Eier
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl
15 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g Erythrit
2 TL Vanillezucker

Für den Belag

175 g Frischkäse max. 3 % Fett
einige Tropfen Flavour Drops (ich nehme Vanille)
150 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Acht Muffinförmchen zurecht stellen. (Ich nehme die Silikon-Muffinförmchen, die es mal bei Tchibo gab, Durchmesser ca. 7 cm, für euch zur Info, damit ihr wisst, wie groß die Törtchen sind.)
 2. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Eigelb, Erythrit und Vanillezucker cremig schlagen. Mehlmischung sieben, unter die Eimasse mischen. Eiweiß zuletzt mithilfe eines Teigschabers oder Schneebesens unterheben.
 3. Den Teig auf die Förmchen verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen 13-18 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
 4. Den Frischkäse nach Belieben mit Flavour Drops süßen, auf den Törtchen verteilen und Himbeeren darauf geben.
- 