



Waldmeisterrahmtörtchen

Zutaten für die Waldmeistermasse: (ca. 21 Stück)

1 Bund	Waldmeister
200 g	Marzipanrohmasse
200 g	Zucker
3	Eier
¼ l	Milch
50g	Mehl

Zutaten für den Mürbeig:

200 g	Zucker
400 g	kalte Butter
600 g	Mehl
2	Eier
	Salz
	Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

- Den Waldmeister zusammenbinden und an einer Schnur zum Trocknen aufhängen (ca. 3 – 5 Stunden) – Das Welken gibt einen intensiveren Geschmack
- Den Waldmeister danach für ca. 1 Stunde in die Milch hängen (bis zum Stillansatz)
- Dazwischen den Mürbteig herstellen und ca. 30 Minuten in eine Alufolie gewickelt im Kühlschrank durchkühlen lassen
- Anschließend den Waldmeister herausnehmen und die Milch durchsieben
- Aus allen Zutaten des Waldmeistertörtchens eine glatte Masse rühren
- Kleine Backförmchen mit Mürbteig auslegen und die glattgerührte Masse einfüllen
- Die Törtchen bei 170 °C ca. 20 Minuten backen
- Diese anschließend lauwarm aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestreuen

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S