

# Kirsch-Schmand-Törtchen mit Einkorn

*Zutaten für 12-14 Törtchen*



## Mürbteigboden

<b>150g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>70g</b>	Butter in Stücken
<b>50g</b>	Zucker
<b>1</b>	Ei (ca. 60g)
<b>1</b>	Prise Salz

## Schmandcreme

<b>½ Becher</b>	Schmand oder Mascarpone
<b>½</b>	Vanilleschote
<b>1 TL</b>	Zucker + etw. Vanillezucker oder Vanillemark

## Fruchtmasse

<b>250g</b>	Kirschen, entsteint
<b>70g</b>	Zucker
<b>Etw.</b>	Muskat, Kurkuma, Vanille

*Zubereitung*

## Tartelettes-Böden

- Die Zutaten für die Mürbteigböden mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder von Hand zu einem glatten Teig kneten. in eine kleine Schüssel mit Deckel geben (oder mit Frischhaltefolie einwickeln) und für 1 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Muffinblech oder 12 Tartelettförmchen leicht einfetten
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3 mm ausrollen und mit einem Keksausstecher (ca. 8cm Ø für Muffinsblech / ca. 10 cm Ø für

Tartelettform) 12 Kreise ausstechen  
und in die Mulden des Muffinsblechs / Tartelettform legen

- Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sich die Böden beim Backen nicht nach oben wölben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C O/U oder 175°C Umluft ca. 12 Minuten backen und auskühlen lassen.

### **Schmand-Creme**

- alle Zutaten für die Schmand-Creme verrühren

### **Kirschmasse**

- Zucker in einen Topf geben und karamelisieren lassen
- sobald der Zucker goldbraun ist, die Kirschen zugeben und köcheln lassen bis der Saft der aus den Kirschen austritt etwas eingedickt ist
- mit gemahlener Vanilleschote (und Gewürzen nach Belieben) abschmecken und abkühlen lassen
- Die Schmandcreme auf den ausgekühlten Tartelettförmchen verteilen, Kirschmasse darüber geben. Bis zum Servieren kalt stellen