



Stevia 

Himbeer-Quarktörtchen

Zutaten für 6 Tortelettförmchen:

250 g Mehl
125 g Butter
40 g HUXOL Stevia Streusüße
2 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote)
2 EL kaltes Wasser
150 g TK- Himbeeren (oder TK- Heidelbeeren)
etwas Stärke
250 g Quark
80 g HUXOL Stevia Streusüße
1 Pck. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote)
1 Ei
3 EL Milch



Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, HUXOL Streusüße, Eigelb, Vanillezucker (Vanillemark) und Wasser einen festen Teig kneten. Anschließend 30 Minuten kalt stellen. 6 Tortelettförmchen mit Margarine einfetten. Den Teig ausrollen und die Förmchen auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Teig 15 Minuten bei 200°C vorbacken.

Die Himbeeren in Stärke wälzen und auf den vorgebackenen Teig geben.

Quark, Streusüße, Vanillezucker (Vanillemark), Ei und Milch verrühren und über die Himbeeren geben bis die Förmchen komplett gefüllt sind.

Anschließend die Törtchen bei 180°C für 20 Minuten backen.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g

pro Stück (ca. 110 g)

Brennwert	1020 kJ / 244 kcal	1105 kJ / 265 kcal
Eiweiß	7,1 g	7,7 g
Fett	13,5 g	14,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g
KH	23,0 g	24,9 g
davon Zucker	2,8 g	3,0 g
Ballaststoffe	1,3 g	1,4 g
Natrium	0,0 g	0,0 g

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG
Bosteler Feld 6
21218 Seevetal
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0
Fax: +49 4105 624-0
E-Mail: pr@LSH-AG.de
www.Nutrisun.de