

# Himbeertörtchen mit Balsamicoessigsauce

Passt nicht? Passt doch! Tolles Rezept für Himbeertörtchen mit Balsamicoessigsauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 100 g  | <a href="#">Blätterteig</a>     |
| 130 g  | <a href="#">Himbeeren</a>       |
| 3 EL   | <a href="#">Schlagobers</a>     |
| 2 Stk. | Zitronenmelisse (zum Garnieren) |
| 2 EL   | Staubzucker                     |
| 50 g   | Mehl (für die Arbeitsfläche)    |

## Für die Himbeer-Balsamico-Sauce

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 100 g | <a href="#">Himbeeren</a> |
| 1 EL  | <a href="#">Honig</a>     |
| 4 cl  | Balsamicoessig            |

## Zubereitung

1. **Himbeertörtchen mit Balsamicoessigsauce** lässt sich in dieser Kombination als Hochgenuss bezeichnen. Vor der Zubereitung dieser Süßspeise den Backofen auf 200 Grad einstellen.
2. Blätterteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 2 Millimeter dünn ausrollen. Nach Belieben Dreiecke und Kreise ausschneiden und auf ein Backblech legen.
3. Mit der Gabel den Blätterteig anstechen und im Ofen goldbraun backen. Himbeeren waschen und kurz abtropfen lassen, um diese zu pürieren und durch ein Sieb zu pressen. So lassen sich die Kerne einfach entfernen.

4. Honig erwärmen und gemeinsam mit dem Balsamicoessig auf das Himbeermark geben. Die Masse gründlich verrühren. Blätterteigstücke auf einem Teller anrichten und reichlich Schlagobers darauf geben.
5. Himbeeren mit der Öffnung nach oben auf dem Schlagobers anordnen und im Anschluss mit der Balsamicoessigsauce beträufeln. Mit Zitronenmelisse garnieren.

## **Tipp**

Himbeertörtchen mit Balsamicoessigsauce mit Staubzucker bepudern.