

Kokos-Mandel-Knusper-Törtchen

Klein aber fein, die leckeren Knusper-Törtchen mit Unterstützung des Bernsteingolds von Vemmina lässt eine wunderbar leckere Bienenstichkruste aus Mandeln und Kokos zaubern, die mitgebacken wird. Füllung ist eine Butter-/SnowCreme, die sich mit frischen Früchten noch verfeinern ließe. Rezeptur für 12 Törtchen! Probiert's aus!

125 g Buttermilch

15 g Hefe **2 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen

25 g X-Zucker/Erythrit oder Zucker

1 Ei

25 g Butter

300 g Dinkelmehl 630er .. hinzu und **2 Min./Teigstufe** verkneten. Teig auf eine Arbeitsmatte umfüllen und abgedeckt ca. 45 Min. ruhen lassen.

Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Das Vario-Rost mit Dauerbackfolie und 12 Ananastörtchen klein oder anderen Motivformen auslegen (alternativ eine 26er Springform).

Den Hefeteig in 12 Portionen teilen, die Förmchen damit auskleiden und den Teig **8 Min./200°C** vorbacken. Derweil

30 g Mandeln

30 g Kokosraspel

60 g Vemmina Bernsteingold in einer Schale vermischen.

Backrost aus dem Ofen holen, je 1 EL Mandel-Bernsteingoldmasse darauf verteilen und weitere **8 Min./200°C** zu Ende backen, dann abkühlen lassen.

200 g Butter, weich, in Stücken in den Mixtopf und **14 Min./Stufe 4** weiß-cremig rühren. Im Anschluss auf **Stufe 3** stellen und

Eßlöffelweise **Vemina SnowCreme** hinzugeben, dann **auf Stufe 5** unter Sichtkontakt cremig schlagen.

Die ausgekühlten Törtchen einmal waagerecht durchschneiden, untere Hälfte zurück in die Form legen, 1 EL der Buttercreme-Masse drauf geben, verstreichen und wieder mit der 2. Hälfte als Deckel belegen. Nach belieben noch geschnittene Erdbeeren dazwischen schichten.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de