



rational

## Mandeltörtchen (rosa)

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>125 g Butter 100 g Gemahlene Mandeln 150 g Puderzucker 100 g Mehl gesiebt 1/2 KL Backpulver 5 Eiweiss Für die Glasur: 190 g Puderzucker 50 g Himbeeren püriert u. gesiebt 2-3 EL Rahm</p>	<p>Den Ofen auf für Elastomouleformen auf 230°C vorheizen, für andere Formen auf 180° C. Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur und ganz leicht goldfarben werden lassen, beiseite stellen. Die gemahlene Mandeln, Puderzucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die Eiweisse hinzufügen und alles gut verrühren. Die geschmolzene Butter unter den Teig rühren. In eine Elastomouleform füllen oder ca. 10 normale Muffinförmli. Dann Elastomouleform 10 Min. bei 230°C backen, danach auf 180° schalten und nochmals 10 Min. weiter backen, bei normalen Formen bei 180°C 25 Min. backen, Der Vorteil der Elastomouleform liegt darin, dass das Backgut knuspriger wird und niemals klebt, einfach unvergleichlich. Die Zutaten für die Glasur verrühren und über die Törtchen streichen.</p>