



Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz

Blaubeerküchlein mit Biskuit-Fertigmehl

Zutaten:

500 g Biskuit-Fertigmehl
100 ml Wasser (kalt)
6 Eier
500 g Blaubeeren
1 Päckchen Tortenguß

Zubereitung:

Geben Sie das Biskuit-Fertigmehl, das Wasser und die Eier in eine Schüssel und verrühren diese mit dem Mixer ca. 7-8 Minuten miteinander. Die entstandene Masse geben Sie anschließend in kleine Obsttorten-Förmchen.

Selbstverständlich können Sie mit der Menge auch einen ganz normal großen Obsttortenboden machen.



Backen:

Schieben Sie die Förmchen in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen für ca. 20-30 Minuten. Anschließend geben Sie die Blaubeeren auf die Küchlein und übergießen diese mit Tortenguß. Haben Sie einen großen Boden verfahren Sie genau so. Die Backzeit kann geringfügig abweichen.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück