



NUMBERCAKE

60 MIN. Aktive Zeit	90 MIN. Gesamtzeit	MITTEL Niveau
------------------------	-----------------------	------------------

MÜRBETEIG:

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

ZUBEREITUNG:

Mehl, Butter, Zucker und Salz mit den Händen oder in der Küchenmaschine krümelig reiben. Das Ei dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten.

In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auf 3-4 mm auswallen. Mit Hilfe von Papierschablonen die gewünschte Zahl ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Minuten kühl stellen und Ofen auf 180°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Die Zahlen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

FÜLLUNG:

250 g Mascarpone
250 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
100 g Zucker
200 g Himbeeren
1 Pack Pulvergelatine (15g)
½ Zitrone, Saft

DEKO:

Himbeerhüppchen, Frische Himbeeren, Puderzucker

Himbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Die Pulvergelatine einrühren. Mascarpone und Frischkäse begeben und glatt rühren. In einen Spritzsack füllen und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

ZUSAMMENSETZEN:

Die gebackenen Mürbeteigzahlen auf eine flache Platte / Teller setzen. Mit der Creme im Spritzsack Tupfen aufspritzen und den zweiten Boden auflegen. Auch da Tupfen aufspritzen und anschliessend verzieren.



Rezept von:

Caroline Bircher,
Leiterin Entwicklung
bei Gottlieb



Sommer-Special



HIMBEERE
MINI
ca. 37 Mini-Hüppchen
mit fruchtiger
Himbeerfüllung,
150 g. 9.30



HIMBEERE
Special Edition,
10 Hüppchen,
150 g. 9.95

NEU