

Heidelbeer-Streusel-Törtchen



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor und fetten Sie ein Muffinblech mit Kokosöl oder Butter ein oder kleiden Sie es mit Papierformen aus. Verrühren Sie alle Zutaten für die Streusel zu einer krümeligen Masse und stellen Sie sie bis zur Verwendung kühl.

Vermengen Sie das Mehl mit der Nutriose, dem Backpulver und dem Salz.

Schlagen Sie die weiche Butter zusammen mit der Isomaltulose mit dem Handmixer oder elektrischen Schwingbesen sehr cremig.

Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und rühren Sie weiter, bis die Masse heller wird. Heben Sie die Mehlmischung unter die Butter-Ei-Mischung und geben Sie auch die Milch dazu.

Zuletzt die Heidelbeeren unterheben und den Teig auf 12 Formen verteilen.

ZUTATEN

für 12 Stück

Für die Törtchen

150 g Buchweizenmehl

50 g Nutriose
(resistente Stärke)

60 g Gemahlene
Mandeln

2 TL Backpulver

¼ TL Salz

200 g Isomaltulose

110 g Weiche Butter

2 Eier

¼ TL Bourbon Vanille
Pulver

120 ml Hafermilch

230 g Heidelbeeren

Arbeitszeit:

40 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Die Streuselmasse verteilen Sie nun oben auf den Muffintörtchen.

Im vorgeheizten Ofen backen Sie die Törtchen für ca. 10 Min auf der mittleren Schiene, im Anschluss bei 180°C weitere 10-15 Min fertigbacken.

Machen Sie den Gabeltest um sicherzustellen, dass die Heidelbeertörtchen gar und innen noch saftig sind!

Bei Bedarf Kokosöl oder Butter zum Einfetten der Formen

Für die Streusel

2 EL Haferflocken

2 EL Isomaltulose

1 EL Buchweizenmehl

2 EL Olivenöl

1 TL Zimt

Arbeitszeit:

40 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
