

## Ricotta Törtchen



### Zutaten

#### Mürbteig:

300 g Weizenmehl, glatt  
Type 480  
150 g Butter, zimmerwarm  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei, mittlere Größe  
2 EL Öl  
geriebene Schale von einer  
Zitrone, unbehandelt

#### Ricotta - Fülle:

250 g cremiger Ricotta  
50 g Zucker  
2 Eier  
Saft und etwas geriebene  
Schale von einer Zitrone,  
unbehandelt  
1 TL Vanillepuddingpulver  
350 g Früchte zB Erdbeeren,  
Himbeeren, Heidelbeeren  
Zum Befetten: Butter

### Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl, Butterstücke, Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei und Öl und rasch zu einem Mürbteig verkneten. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Ricotta-Fülle Ricotta, Zucker, Eier, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren. Evtl. mit 1TL Vanillepuddingpulver binden.

Ein Muffinblech mit weicher Butter (12 Mulden) gut befetten. Den Mürbteig in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jede Teigkugel flach drücken. Oder den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit

einem runden Keksausstecher ausstechen. Die Muffin Förmchen mit den Teigscheiben auslegen. Die Mürbteigschälchen mit der Ricottacreme 3/4 befüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Törtchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit frischen Früchten der Saison garnieren. Mit Staubzucker bestreut servieren.

**Tipp:** Anstelle von Ricotta kann auch Topfen verwendet werden.

---