Himbeertörtchen mit Balsamicoessig-Sauce

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Obstküche, Ofengerichte, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Blätterteig (fertig)
250 g Himbeeren
6 EL Obers (geschlagen)
Zitronenmelisse (zum Garnieren)
Staubzucker
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Himbeer-Balsamico-Sauce:

200 g Himbeeren (zum Pürieren)
2 EL Honig
10 cl Balsamicoessig (alter)

Zum Garnieren:

Himbeereis

Zubereitung

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen.
Kreisrunde Scheiben ausstechen oder in Dreiecke schneiden.
Mit einer Gabel mehrmals stupfen (anstechen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Im gut vorgeheizten Backrohr einige Minuten goldbraun backen.
Währenddessen für die Himbeer-Balsamico-Sauce die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
Den Honig leicht erwärmen und mit dem Balsamicoessig sowie dem Himbeermark verrühren.
Den Blätterteig herausnehmen und auf Teller setzen, geschlagenes Obers darauf streichen und die Himbeeren mit der Öffnung nach oben darauf setzen.

Die Himbeeren mit der Himbeer-Balsamico-Sauce füllen bzw. beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.
Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und über die Törtchen streuen.

Tip: Als Getränke zu diesem Rezept empfehle ich Sekt, Champagner, Prosecco