



Pfirsichtörtchen

4 kleine Mürbeteig-Törtchen mit einem Belag aus Doppelrahmkäse und Dosenpfirsichen.

Zutaten:

125g Mehl
75g Butter oder Margarine
ein Eßlöffel Puderzucker
ein Ei
Salz
50ml Milch
100g Doppelrahmkäse
2 Teelöffel Puderzucker
ein Teelöffel Zitronensaft
75ml süße Sahne
4 halbe Dosenpfirsiche
etwas Schokostreusel

Zubereitung

Aus Mehl, geschmeidigem Fett, Puderzucker, Ei, Salz und Milch einen glatten, festen Mürbeteig kneten. Den Teig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu 4 Platten auswalzen und 4 gut gefettete Förmchen damit auslegen. Ränder gut andrücken. Die Törtchen bei 180 Grad (Umluft 150 Grad) im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten backen. Fertige Törtchen-Böden aus den Formen nehmen und auf einem Tortengitter vollständig auskühlen lassen

Den Doppelrahmkäse mit Puderzucker, Zitronensaft, Sahne und etwas Pfirsichsaft verrühren. Käsemasse in die Törtchenböden füllen. Pfirsiche in Spalten schneiden und damit die Käsemasse belegen. Mit Schokostreuseln garnieren.