



Du brauchst

- ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
- 1 EL Sesam
- 1 EL Zucker
- 125 g Backmarzipan (Mandelmasse), grob gehackt
- Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
- 2 EL Wasser
- 250 g gemischte Beeren (z. B. Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Teig mit dem Sesam und dem Zucker bestreuen, darüberwallen. Rondellen von je ca. 6 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backmarzipan, Zitronenschale und Wasser mit einer Gabel gut mischen, auf die Teigfondellen verteilen. Beeren darauf verteilen, etwas andrücken.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Backmarzipan in der Mikrowelle auf kleinster Stufe ca. 1 Min. warm werden lassen, die Masse kann so besser verteilt werden. Die Törtli schmecken frisch und lauwarm am besten.

Törtli ca. 1/2 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren backen.

Statt Beeren Aprikosen, Zwetschgen, in Schnitzchen, oder Kirschen, entsteint, verwenden.