1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

4	Eier
100 G	Butter geschmolzen
120 G	Zucker
200 G	Mehl
CA. 100 G	pürierten Spinat
2 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Eier mit Zucker schaumig schlagen.
2. Mehl mit Backpulver vermischen
   und abwechselnd mit der Butter und dem Spinat unter die Eimasse heben.
3. Den Teig auf ein Blech streichen und bei 180° ca. 12 Minuten backen.
4. Als Törtchen-Formen eigenen sich entweder welche aus Silikon
   oder runde Tassen.
5. Aus dem Kuchen Kreise ausstechen,
   den restlichen Teig zerkrümeln und beiseite stellen.

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

100 G	Butter
150 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
	Zitronenschale
150 ML	Sahne
250 G	Topfen
2 EL	Frischkäse Natur
	Pfirsich, Mandarinen oder Himbeeren nach belieben

Zubereitung

1. Für die Creme sollte die Butter sehr weich sein,
   diesen dann mit Zucker, Vanillezucker, Zitrone schaumig aufschlagen.
2. Die Sahne aufschlagen, den Topfen und den Frischkäse unterheben.
3. Früchte klein schneiden.
4. Tassen oder Formen mit Frischhaltefolie auslegen.
5. Die Kuchenkrümel an den Seiten hineindrücken.
6. Die Creme einfüllen.
7. Früchte drauflegen.
8. Zum Schluss den ausgestochenen,
   mit Creme dünn bestrichenen Boden draufsetzen.
9. Durchkühlen lassen, stürzen, und dann servieren.