

Grütze-Törtchen mit Vanilleherzchen

Zutaten für 12 Törtchen:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
100 g Puderzucker
150 g weiche Butter
1 Eigelb
je 2 Becher Osterland Rote, Grüne und Goldene Grütze
Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Puderzucker mit der Butter und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Teig 1 Stunde in Folie gewickelt ruhen lassen.
2. Die Mulden eines Muffin-Backblechs (12 Vertiefungen) fetten. Den Teig in 12 Portionen teilen. Jede Teigportion ca. 8 cm rund ausrollen und die Muffin-Mulden damit auslegen. Teig gut andrücken. Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier und Hülsenfrüchten (z. B. Erbsen) belegt, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft ca. 160 °C) ca. 12 Minuten blindbacken. Dann das Papier sowie Hülsenfrüchte entfernen und die Törtchen weitere 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
3. Nun alle drei Sorten Osterland Grütze getrennt in 3 Schüsseln verrühren. Die Vanillasoße in eine Schüssel füllen. Kurz vor dem Servieren jeweils 4 Törtchen mit einer Grütze füllen. Für die Dekoration die Vanillasoße tröpfchenweise auf der Grütze verteilen und mit einem kleinen Holzspieß zu Herzen verziehen. Restliche Grütze dazu reichen.