




# Geeiste Buttermilch-Beeren-Törtchen

12 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

100 g Crème fraîche  
80 g Staubzucker  
500 ml Buttermilch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 EL Himbeergeist  
150 g gemischte Beeren nach  
Wahl

### Belag:

Knusperreis-Scheiben (viereckig,  
mit Schokolade)

### Zum Belegen und Dekorieren:

50 g gemischte Beeren nach  
Wahl  
25 g Crème fraîche  
Zitronenmelisseblätter

## 1 Füllung:

Für die Füllung Crème Fraîche in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Staubzucker, Buttermilch, Orangenschale und Himbeergeist unterrühren. Die Beeren in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben. Die Masse gleichmäßig darüber verteilen und über Nacht einfrieren.

## 2 Belag:

Für den Belag die Törtchen jeweils auf eine Schoko-Reis-Tafel stürzen und die Papierförmchen abziehen.

## 3 Zum Belegen & Verzieren:

Zum Dekorieren je einen Tupfer Crème Fraîche auf die Törtchen geben. Mit Beeren beliebig belegen und mit Zitronenmelisse dekorieren.