

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Beerenkörbchen

Freitag, den 31.05.2019

Für ca. 35 Stück

### Zutaten:

#### Für den Mürbeteig:

125 g Butter  
60g Zucker (alternativ Puderzucker)  
2 g Salz  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone (ca. 2g)  
2 g Vanille (Mark einer Vanilleschote)  
1 Eigelb (ca. 20g)  
180 g Weizenmehl (Type 550)  
4 g Backpulver

#### Zum Bestreichen:

80 g Nougat

#### Für die Vanillecreme:

200 ml Milch  
36 g Zucker  
2 g Vanille (Mark einer Vanilleschote)  
20g Weizenstärke (alternativ Maisstärke)  
1 Eigelb (ca. 20g)  
verschiedene Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)



### Außerdem:

Muffin-Backblech, Muffin-Backformen aus stabilem Papier

### Zubereitung:

1. Am **Vortag** für den Mürbeteig die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Zitronenabrieb und der Vanille verkneten. Das Eigelb kurz unter die Buttermasse kneten. Das Weizenmehl und das Backpulver mischen, sieben und ebenfalls unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.  
Unser Tipp: Für dunklen Mürbeteig 36 g vom Weizenmehl durch Kakaopulver ersetzen.
2. **Am nächsten Tag** den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, aus der Frischhaltefolie wickeln und auf Zimmertemperatur (20°C) bringen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffin-Backblech entweder einfetten oder mit Muffin-Papierbackformen auslegen oder Muffin-Backformen aus stabilem Papier vorbereiten.
3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2mm dünn ausrollen, mit Hilfe eines kreisrunden Ausstechers (Durchmesser 7cm) Kreise ausstechen, die ausgestochenen Mürbeteigkreise in die vorbereiteten Muffinformen eindrücken, mit einer Gabel in die Mürbeteigkreise stechen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen. Die Mürbeteigkörbchen auskühlen lassen.
4. Zum Bestreichen der Mürbeteigkörbchen den Nougat über dem heißen Wasserbad schmelzen, die Böden der Körbchen mit dem flüssigen Nougat bestreichen und trocknen lassen.
5. Für die Vanillecreme 150 ml Milch mit dem Zucker und der Vanille verrühren und aufkochen. Die restliche Milch (50ml) mit der Weizenstärke und dem Eigelb verrühren, in die kochende Milch rühren und so lange rühren bis die Vanillecreme einmal aufgeköcht ist.
6. Zum Fertigstellen der Fruchtkörbchen die mit Nougat bestrichenen Mürbeteigkörbchen mit Vanillecreme füllen und mit Früchten nach Belieben dekorieren.