

Mirabellentörtchen

für 6 Alu- oder Backförmchen von 9 cm Ø!

Dieses Rezept hat Lukullus selbst kreiert!

1 Blätterteig auslegen und Rondellen von 10 cm ausstechen. Die Förmchen damit auslegen und die Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.

2 Eier mit **60 g Zucker** zu einer cremigen Masse rühren. Die Zesten von **1 Zitrone** dazu reiben. **200 g Magerquark** dazu rühren. Die Creme auf den Blätterteigböden verteilen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Herausnehmen und auskühlen.

300 g Mirabellen halbieren und entkernen. Mit **2 EL weißem Rum** und **1 TL Puderzucker** mischen. Die Blättchen von **1 Zweiglein Minze** dazu zupfen.

Die Früchte vor dem Servieren auf den Törtchen verteilen.

