

Ostertörtchen mit Frischkäse-Creme und Essblüten



Zutaten:

für 24 kleine Törtchen

- **für den Teig**
 - 100 g weiche Butter
 - 80 g Zucker
 - 2 Eier (M)
 - 1 Bio-Zitrone
 - 80 g Mehl
 - 20 g feiner Maisgrieß
 - 1 TL Weinsteinbackpulver
 - 1 Prise Salz
 - 50 ml Zitronensaft (ca. 1 Zitrone)
 - 40 g Puderzucker
-
- **Frischkäse-Creme**
 - 100 g weiche Butter
 - 100 g Doppelrahmfrischkäse
 - ca. 3 EL Puderzucker
-
- **zum Bestreuen**
 - gehackte Nüsse
 - getrocknete oder frische Essblüten



Zubereitung

24er Mini-Muffinblech oder kleine Silikonförmchen
(Tipp: etwas Butter und Mehl für die Förmchen)

Backofen auf 180 ° (Umluft 160 °) vorheizen. Die Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen und

den Saft für die Garnitur beiseitestellen. Das Mehl mit Backpulver, Salz und der Hälfte des Schalenabriebs mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.

Die Mulden mit Butter ausstreichen und dünn mit Mehl bestäuben. Silikonförmchen müssen nicht eingefettet und bemehlt werden. Teig einfüllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Backdauer variiert je nach Größe und Material Ihrer Formen. Zitronensaft mit Puderzucker verrühren und die warmen Törtchen damit bepinseln. Abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen.

Die Butter mit dem Frischkäse schaumig rühren, den Puderzucker und den restlichen Zitronenschalenabrieb unterrühren. Vorsichtig 1 – 2 TL Zitronensaft unter die Creme rühren. Es darf nicht zu viel Zitronensaft auf einmal hinzugegeben werden, sonst trennt sich die Creme. Die Süße überprüfen und die Creme nach Belieben in einen Spritzbeutel abfüllen. Kleine Tupfer auf die Törtchen spritzen. Mit gehackten Nüssen und Essblüten bestreuen.