Hallongrottor – Schwedische Himbeerhöhlen



Klein, fein und in Schweden heiß geliebt.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

- 250 g Butter, in Würfel geschnitten
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 70 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

AUSSERDEM

1 Glas Himbeermarmelade
Mandelblätter
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer sauberen Arbeitsfläche aus dem Teig eine Rolle formen. Mit einem scharfen Messer Scheiben mit einem Gewicht von ca. 30-35 g/Stück abschneiden.
4. Aus jeder Scheibe eine Kugel formen und mit dem Daumen mittig eine Delle (Höhle) hineindrücken.
5. In diese Höhlen jeweils ca. 1 TL Himbeermarmelade füllen und in ein Muffinförmchen setzen.
6. Wer mag kann noch Mandelblätter rundherum darüberstreuen.
7. Backzeit: Ca. 25-30 Minuten, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.
8. Nach der Backzeit einige Minuten in der Form stehenlassen. Danach in den Förmchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach erst aus den Papierförmchen lösen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.