



Erdbeertörtchen

mit Vanillecreme

Zutaten für 10 Törtchen

Mürbeteig	Butter weich	85 g
	Puderzucker	45 g
	Vollei	20 g
	Weissmehl	130 g
	Vanillesamen	2 Prisen

Vanillecreme	Vollmilch Teil 1	110 g
	Kristallzucker	20 g
	Vanillecremepulver	15 g
	Vollmilch Teil 2	20 g
	Vanillesamen	1 Prise
Vollrahm geschlagen	35 g	

Zusammenbau	Erdbeergelee	50 g
	Wasser	10 g
	Erdbeeren mittelgross	40 - 45 Stück
	Vollrahm geschlagen	80 g



Hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten. Scanne dafür einfach den QR-Code.



Menge:	10 Stück
Backzeit:	12 - 15 Minuten
Backtemperatur:	170 °C Umluft
Abkühlzeit	1 - 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Schlage die Butter und den Puderzucker zusammen in einer Küchenmaschine schaumig. Füge dann das Vollei (Ei verquirlt) hinzu und mische noch mal kurz durch. Füge jetzt das Mehl sowie die Vanillesamen hinzu und verknete alles zu einem Teig. Drücke diesen flach und packe ihn in Frischhaltefolie ein. Der Teig kommt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Sprühe die Förmchen mit Backtrennspray ein, rolle den Teig auf 3 mm Dicke aus und stich ihn mit einem Ausstecher (Ø 10 cm) aus. Kleide die Förmchen damit aus, stich die Bden mit einer Gabel ein und backe sie für 12-15 Min. im auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen. Abschliessend komplett auskühlen lassen.

2. Koche die Milch (Teil 1) mit dem Zucker auf. Verrühre in einer Schüssel Milch (Teil 2) mit dem Vanillecremepulver und den Vanillesamen. Sobald die heisse Milch kocht, musst Du einen Schluck davon in das angerührte Cremepulver geben. Verrühre alles und gib dann das Ganze zur warmen Milch zurück und koche die Mischung unter stetigem Rühren zu einem festen Pudding ab. Fülle den Pudding in eine Schüssel um, decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und stelle ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank. Abschliessend einmal kurz durchmischen und den geschlagenen Vollrahm unterheben.

3. Fülle die ausgekühlten Mürbeteigböden mit ca. 15 g der Vanillecreme. Wasche die Erdbeeren und halbiere alle (bis auf 10 Stück). Setze jeweils eine Erdbeere in die Mitte des Törtchen und stelle 5-6 Erdbeerhälften um die Erdbeere herum. Koche das Erdbeergelee mit dem Wasser kurz auf und bepinsel dann die fertigen Erdbeertörtchen damit. Abschliessend noch mit dem geschlagenem Vollrahm und frischer Pfefferminze ausdekorieren