Nah&Frisch



Ed. Haas Professional

Erdbeertörtchen

Dessert Brot&Gebäck Früchte Frühling Süße Gerichte Torten

Zubereitung

Das Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Haas Vanillinzucker oder Bourbon Vanille Zucker, das Ei und kalte Butterstückchen hineingeben und mit einer Palette oder einem Messerrücken rasch vermischen. Den Mürbteig nur ganz kurz mit der Hand durchkneten und mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen und etwas größer als die Förmchen rund ausstechen, in die Förmchen legen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstechen. Weiße Bohnen einfüllen (damit der Teig nicht aufgeht) und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C hell backen. (Die Bohnen für diesen Zweck aufheben.) Die fertigen Törtchen innen mit heißer Marmelade bepinseln und mit gut abgetropften geputzten Erdbeerstückchen füllen bzw. belegen. Haas Tortengelee nach Anleitung zubereiten, unter Umrühren etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Stocken über die Törtchen gießen. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 Pkg. Haas Tortengelee
- 50 g Zucker
- 4 EL Erdbeermarmelade
- weiße Bohnen zum Blindbacken
- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Haas Backpulver
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Ei
- 120 g Butter
- evtl. Mandelbättchen zum Garnieren