Erdbeertörtchen mit Vanille-Quarkcreme

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (8 Stück)

» 150g Mehl
» 1 Msp. Backpulver
» 75g Zucker
» 1 Prise Salz
» 75g Butter/Margarine
» 1 Eigelb
» 250g Erdbeeren
» 1/2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 225ml Milch
» 125g Mascarpone
» Minze
» 10g geh. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver mischen. Mit 50g Zucker, Salz, Fett, Eigelb und 2EL Wasser mischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. 8 Förmchen (Durchmesser ca. 8cm) fetten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 4-5mm dick ausrollen und 8 Kreise (Durchmesser ca. 9cm) ausstechen. Förmchen damit auslegen. Jeweils ein Stück Backpapier hineinlegen und mit Trockenerbsen füllen. Im heißen Ofen bei 175°C 25-30min backen. Nach ca. 15min die Erbsen und das Backpapier entfernen. Törtchen zu Ende backen. Stürzen und auskühlen lassen.

3. Erdbeeren vierteln. Puddingpulver und 3EL Milch verrühren. Restliche Milch und 25g Zucker aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

4. Puddingpulver unter Rühren in die Milch gießen. Ca. 1min kochen. Etwas abkühlen lassen und Mascarpone unterrühren. Minze, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. Unter die Creme heben, in die Törtchen füllen. Erdbeeren darauf verteilen und mit Pistazien bestreuen. Törtchen mit restlicher Minze verziert servieren.

Nährwerte: 220kcal/E5g/F12g/KH28g pro Stück

angelegt am: 04.11.2003 Rezept-Nr: 665

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke