

Erdbeer-Torteletts

Die Zutaten für die Torteletts:

- 125g Margarine oder Butter (weich)
- 125g Zucker
- 2 Eier (L)
- 50 g Stärke
- 130g Mehl
- 1 TL Backpulver

Die Zubereitung:

- Die Margarine (die Butter) mit dem Zucker und den Eiern schaumig aufschlagen.
- Das Mehl, die Stärke und das Backpulver sieben und unter die Masse rühren.
- Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
- Die Tortelettestformen einfetten, auf ein Backblech geben.
- Die Masse in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel) füllen und in die Formen geben.
- Das Blech (mittlere Schiene) in den vorgeheizten Backofen geben
- 17 - 20 Minuten bei 170°C (Umluft)
- Mit einem Holzstäbchen testen, ob die Torteletts durchgebacken sind.
- Aus dem Ofen und den Formen nehmen und mit dem Boden nach unten auskühlen lassen.



Vom Torteletts zum Erdbeerleckerchen:

- 500g Erdbeeren
- 30g Zucker
- 1 Pa. Tortenguss (30g Zucker)
- 250ml Saft von den Erdbeeren

Die Zubereitung:

- Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und dann das grün entfernen. Je nach Größe Halbieren oder vierteln.
- Den Zucker über die Erdbeeren geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich Saft bildet.
- Die Erdbeeren auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- Die Torteletts mit den Früchten belegen.
- Restliche Früchte und den Saft in einen Pürrierbecher geben und pürieren. Mit Wasser auf 250ml auffüllen.
- Flüssigkeit in einen Topf geben, evtl. nach süßen.
- Tortenguss hinzu geben und alles unter rühren zum kochen bringen.
- Kurz abkühlen lassen.
- Die Erdbeeren auf den Torteletts mit dem Guss überziehen und abkühlen lassen.



QR-Code scannen und Video schauen!

