



Törtchen mit Erdbeer-Curd

Zeit gesamt
3hZubereitungszeit
1hSchwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 8 Portionen

Eier	3 St.
Butter	9 EL
Puderzucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Erdbeeren	600 g
Zitronen	3 St.
Zucker	200 g
Schlagsahne	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ei trennen. In einer Schüssel 70 g Butter mit Puderzucker, Salz, Mehl und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen 500 g Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Erdbeeren fein pürieren und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Zitronensaft und 2 EL Butter zugeben und auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter schmilzt. Zucker zufügen und unter Rühren schmelzen lassen.
3. In einer Schüssel restliche Eier verquirlen und die heiße Erdbeermasse unter Rühren zufügen. Dann die Masse zurück in den Topf geben. Auf mittlerer Stufe unter Rühren knapp bis zum Siedepunkt erhitzen, bis die Masse leicht eindickt. Curd abkühlen lassen, dann kühl stellen.
4. Teig auf wenig Mehl ausrollen und 8 gefettete Tartelette-Förmchen (à 10 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen kleinen Rand formen. Teig mehrmals einstechen und Förmchen nochmals ca. 10 Min. kühl stellen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teigförmchen mit Backpapier belegen und getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen. Im Backofen ca. 10 Min. blind vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen und Törtchen weitere ca. 6–8 Min. goldgelb und knusprig backen. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen.
6. Törtchen mit Erdbeer-Curd füllen und ca. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren übrige Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. In einer Schüssel Sahne mit

einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben. Törtchen mit Sahnetupfen und mit Erdbeeren verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Vorbacken mit den getrockneten Hülsenfrüchte wird Blindbacken genannt. Durch das Blindbacken wird der Teig durch und es verhindert, dass der Teig beim anschließenden Backen mit der Füllung durchweicht. Damit der Teig keine Luftblasen schlägt, wird er mit Backpapier abgedeckt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Die Hülsenfrüchte kannst du anschließend wieder- oder weiterverwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	414 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g