

# Törtchen mit selbstgemachter Marmelade

Zeit gesamt  
40minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 12 Portionen

Erdbeeren	1500 g
Gelierzucker	500 g
Vanilleextrakt	3 TL
Zitronen	0.5 St.
Eier	2 St.
Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	
Mandeln, gehobelt	20 g
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Backring, verstellbar, SILVERCREST Küchenmaschine, Einmachgläser

### 1. Erdbeermarmelade

Wasche die Erdbeeren und entferne das Grün. Gib sie mit dem Gelierzucker, 1 TL Vanilleextrakt und dem Zitronensaft in einen großen Topf. Zerstampfe die Erdbeeren nun mit dem Whacker und koch die Masse auf. Sobald die Erdbeeren sprudelnd kochen, beginnt die Kochzeit von 4 Min. Jetzt gut rühren und die Marmelade einkochen. Streiche die Marmelade anschließend nach Belieben durch ein feines Sieb oder fülle sie grob gestückelt in saubere, sterile Marmeladengläser ein und verschließe diese.

### 2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

### 3. Biskuit-Boden

Schlage die Eier mit dem Zucker, 0,5 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz ca. 4–5 Min. weiß-cremig. Mische das Mehl mit 1 Prise Backpulver, siebe es dazu und hebe es unter. Verteile den Teig in der Form und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10–11 Min. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

#### 4. Törtchen

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt auf. Setze den Boden auf eine Tortenplatte, verteile die Sahne darüber mittig und streiche etwas Marmelade darauf. Dekoriere das Törtchen nach Belieben mit frischen Erdbeeren.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

### Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	294 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	64 g
Eiweiß	3 g
<u>Ballaststoffe</u>	3 g
Fette	4 g