



## Erdbeertörtchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 3 Std.  
Blindbacken: ca. 15 Min.  
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,  
gefettet und bemehlt

### Mürbeteig

**200 g Mehl**

**1 Prise Salz**

**80 g Zucker**

**1 unbehandelte Zitrone,**  
nur ½ abgeriebene Schale

**120 g Butter,** in Stücken, kalt

**1 kleines Ei,** verklopft

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben.
2. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.

**Formen:** Teig zwischen Klarsichtfolie oder auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gewelltem Rand von je ca. 10 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstechen, ca. 30 Min. kühl stellen.

**Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Creme

**2½ dl Milch**

**1 Vanillestängel,**  
längs aufgeschnitten,  
nur ausgekrazte Samen

**3 Esslöffel Zucker**

**1 Teelöffel Maizena**

**2 Eier**

**3 Blatt Gelatine,** ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser eingelegt,  
abgetropft

**1 dl Vollrahm**

**500 g Erbeeren,** halbiert

**2 Esslöffel Erdbeergelee**

1. Für die Creme Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
2. Gelatine unter die heisse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, zugedeckt abkühlen, ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren.
3. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen.

**Fertig stellen:** Creme in die Tortenbödeli verteilen, Erdbeeren darauf verteilen. Erdbeergelee in einer Pfanne leicht erwärmen, Erdbeeren damit bestreichen.

**Tipp:** Creme nach Belieben mit einigen Tropfen Rosenwasser aromatisieren.