



Erdbeertörtchen

Zutaten für 6-8 Erdbeertörtchen:

Zutaten für den Mürbteig:

100 g zimmerwarme Butter
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Dinkelmehl
35 g gemahlene Nüsse

Für die Creme:

200 g Schlagobers
200 g Naturjoghurt
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft

200 g Erdbeeren

Die Zutaten für den Mürbteig werden zügig zu einem glatten Teig verknetet und in Frischhaltefolie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank gelegt.

In der Zwischenzeit werden die Tarteförmchen (je nach Größe 6-8 Stück) mit flüssiger Butter eingefettet und mit Mehl bestäubt.

Nach der Ruhezeit wird der Teig in 6 – 8 Portionen geteilt und jede Portion etwas größer als das Förmchen ausgerollt. Die Tarteform kopfüber mittig auf den Teig stellen und den Teig mit Hilfe einer Spatel gemeinsam mitsamt der Form umdrehen.

So fällt der Teig schön in die Form rein. Die überstehenden Ränder noch mit einem Messer abschneiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Creme wird der Schlagobers steif geschlagen. Danach noch das Joghurt mit dem Zucker und dem Zitronensaft unterheben.

Mit einer Spritztüle die Creme in den Tarteförmchen verteilen.

