

## Rezept

# Baiser-Erdbeer-Törtchen

Ein Rezept von Baiser-Erdbeer-Törtchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>225 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Eigelb
<b>2</b> Eiweiß	<b>1 Prise</b> Salz
<b>60 g</b> Zucker	<b>400 g</b> Erdbeeren
<b>2-3 EL</b> Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; oder Orangensaft)	Mehl zum Arbeiten
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 6 TORTELETTFÖRMCHEN (À CA. 8 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Puderzucker, Butter und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tortelekttförmchen einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und in 6 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden. Die Teigquadrate in die Förmchen legen, dabei einen kleinen Rand formen und den überstehenden Teig entfernen. Die Torteletts im Backofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Torteletts herausnehmen, und abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.
3. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann solange weiterschlagen, bis der Eischnee dick und cremig ist.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit dem Likör vermischen. Den Backofengrill vorheizen. Die Erdbeeren in die Torteletts geben und mit je 1 gehäuften EL Baisercrème bedecken. Die Törtchen unter dem Backofengrill ca. 1 Min. überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren.