

Rezept

Erdbeertörtchen mit Vanillecreme

Ein Rezept von Erdbeertörtchen mit Vanillecreme, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	150 g weiche Butter
60 g Zucker	1 Ei (L)
1 Prise Salz	Fett für die Förmchen
125 ml + 1 EL Milch	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker	1 Ei (L)
1 EL Mehl	200 g Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Tortelettformen (à 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Formen einfetten. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die Tortelettformen drücken.
2. Den Teig im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen. Die Törtchen abkühlen lassen, dann aus den Formen stürzen. Inzwischen 125 ml Milch mit Vanillezucker, Zucker und Ei in einem Topf bei kleiner Hitze erhitzen. 1 EL Mehl mit 1 EL Milch verrühren, in die heiße Milch rühren und einmal aufkochen lassen. Vanillecreme sofort auf die Törtchen geben. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Creme damit belegen.