

Rezept

# Strawberry Shortcake

Ein Rezept von Strawberry Shortcake, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> Zucker	Salz
<b>200 g</b> weiche Butter	1/4 l Vollmilch
<b>750 g</b> Erdbeeren	<b>250 g</b> Sahne
<b>1</b> Vanilleschote	Backpapier
Muffinsförmchen aus Papier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 220° vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben, Backpulver unterziehen. 2 EL Zucker und 1 TL Salz unterrühren. 100 g Butter in Flocken unterrühren; restliche Butter bei kleiner Hitze zerlassen.
2. Die Milch in den Teig gießen und alles zu einem festen Teig verkneten.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise ausstechen. Teigkreise auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und jeweils im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 15-20 Min. goldgelb backen.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit restlichem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Vanilleschote ausschaben, das Mark unterrühren. Die Hälfte der Kekse in Muffinsförmchen legen und mit Erdbeeren und Sahne belegen. Je einen Keks daraufsetzen und mit übrigen Erdbeeren und restlicher Schlagsahne garnieren.