

Hier und heute



Erdbeertörtchen mit bayerischer Creme

Erdbeeren sind beliebt und gesund. Marcel Seeger würdigt die Saisonfrucht mit Erdbeertörtchen, gefüllt mit feiner bayerischer Creme.

Das Rezept

von Marcel Seeger für acht Törtchen von circa 9cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 60 g Butter
- 15 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 kleines Ei (Gr. S)
- 125 g Mehl, Type 550

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verrühren, dabei das Ei hinzufügen. Zum Schluss das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig circa 30 Minuten kühlen, damit er die nötige Bindung bekommt. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf circa 3mm Stärke ausrollen und mit einem runden Ausstecher Teigstücke ausstechen. Die Teigstücke in Tartelettes-Formen oder andere kleine, runde Backformen legen und überstehenden Teig abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Die Törtchenböden im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze circa zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen.

Zutaten für bayerische Creme

- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 200 ml Milch
- 75 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Eigelbe, Zucker, Salz, Vanillepuddingpulver und Milch unter ständigem Rühren zu einem Pudding aufkochen, durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Tipp: Den heißen Pudding mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut bildet. Alternativ die Puddingoberfläche dünn mit Zucker bestreuen.

Den kalten Pudding glattrühren, dann die Schlagsahne unterheben. Die bayerische Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf jeden Törtchenboden einen großen Tupfen aufspritzen. Die gefüllten Törtchen kurz in den Kühlschrank stellen, damit die Creme bindet.

Zutaten für die Erdbeeren

- ca. 24 Erdbeeren

Hier und heute



Zubereitung

Pro Törtchen drei Erdbeeren halbieren. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, die Erdbeerhälften jeweils dicht an dicht an die bayerische Creme setzen und leicht andrücken.

Tipp: Die bayerische Creme eignet sich auch pur, ohne Törtchenboden, wunderbar als Dessert.