

# ERDBEERTÖRTCHEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 6 Törtchen:

### Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 75 g Puderzucker / Staubzucker
- 75 g kleingeschnittene Butter
- 1 Eigelb
- Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

### Vanillepudding:

- 250 ml Milch
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 2 P. Vanillezucker

- 500 g Erdbeeren
- 35 g Bitterschokolade
- 1 P. Tortenguss
- gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Ofen auf 170° vorheizen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. In Folie eingewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig ausrollen und 6 runde Kreise ausstechen. Die Kreise müssen etwas größer sein als der Durchmesser der Förmchen weil man noch den Rand hochziehen muss. Die Förmchen mit den Teigkreisen auslegen, Teig etwas andrücken und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Törtchen damit bestreichen.

Für den Vanillepudding das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ein paar Esslöffel von der Milch wegnehmen und die Speisestärke damit gut verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Speisestärke-Milchgemisch dazugeben und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze eindicken lassen. Die Milchcreme vom Herd nehmen und die Ei-Zuckermasse unterrühren. Pudding ein wenig abkühlen lassen, danach auf die Törtchen verteilen.

Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen und der Länge nach halbieren. Danach die Erdbeerhälften auf den Vanillepudding setzen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren gießen. Mit Pistazien bestreut servieren.