Erdbeertörtchen mit Joghurt-Heidelbeercreme

Von den Erdbeertörtchen mit Joghurt-Heidelbeercreme lassen die Gäste garantiert nichts übrig! Die Zubereitung des Rezepts ist gar nicht so schwierig, braucht aber etwas Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Margarine (eiskalt)
60 g	Staubzucker
1 Stk.	Eigelb
1 Messerspitze	Zitronenschalen
1 Prise	Salz
1 Handvoll	Bohnen (zum Blindbacken)
1 Handvoll	Zitronenzesten (zum Garnieren)
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Creme

100 g	Heidelbeeren
50 g	Staubzucker
1 Prise	Zimt
125 g	Joghurt
200 ml	Schlagobers
260 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Erdbeertörtchen mit Joghurt-Heidelbeercreme** zuerst den Knetteig zubereiten: Aus Mehl, kalter Margarine, Staubzucker, Eigelb, Zitronenschale und Salz einen glatten,

gleichmäßigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde lang in den Kühlschrank legen.

2. Den Ofen auf Ober-Unterhitze 175 Grad vorheizen. Den Teig aus der Folie nehmen, 0,3 Zentimeter dick ausrollen. In Teile trennen und die Tartelettesformen damit auslegen. Bis über den Rand hochziehen und gut andrücken. Die Ränder mit einem kleinen Messer einritzen, sodass ein dekoratives Muster entsteht.

3. Die Formen mit Backpapier passender Größe abdecken. Mit Linsen oder Bohnen beschweren. Zirka 10 bis 15 Minuten backen lassen. Sodann Backpapier und Linsen entfernen. Die Mürbteigböden abkühlen lassen.

4. Schlagobers in ein Gefäß geben und steif schlagen. Heidelbeeren mit Zimt und Staubzucker fein pürieren, mit geschlagenem Obers und Joghurt verrühren. Die Creme auf die Böden gleichmäßig aufstreichen. Erdbeeren darüber verteilen.

Tipp

Die Erdbeertörtchen mit Joghurt-Heidelbeercreme nach Belieben mit Staubzucker verfeinern und einigen Zitronenschalenzesten garnieren.