

Biskuit-Törtchen

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	6 EL Mehl	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	11 EL Zucker	3 Eier
250 g Quark	2 EL Joghurt	4 EL Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, sechs Esslöffel Zucker, den Vanillezucker, das Backpulver und vier Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Eier aufschlagen und ebenfalls in die Schüssel geben. Das Ganze zu einem Biskuitteig verrühren und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den Biskuitteig für 20 Minuten backen. Währenddessen 150 Gramm Erdbeeren waschen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Den Quark, den Joghurt, fünf Esslöffel Zucker und die Erdbeeren in einer Schüssel zu einer Masse verrühren. Den Biskuitteig aus dem Backofen nehmen und mit dem Dessertring Ringe ausstechen. Die Ringe horizontal aufschneiden. Die Erdbeermasse zwischen die aufgeschnittenen Hälften geben. Das Biskuit-Törtchen auf Tellern anrichten und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Christopher Weh am 10. April 2014