

Erdbeertörtchen auf Erdbeerspiegel, Erdbeer-Minz-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	Butter	70 g Zucker
55 g glutenfreies Mehl	1 TL Backpulver	1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Erdbeeren	250 g kalte Schlagsahne	150 g Speisequark, 20%
4 EL Vanillezucker	2 Pck. Sahnesteif	

Für die Fertigstellung:

3-4 Erdbeeren	Puderzucker
---------------	-------------

Für das Mandelkrokant:

15 g Butter	5 g gehobelte Mandeln	45 g Zucker
-------------	-----------------------	-------------

Für den Erdbeer-Minz-Salat:

500 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	5 Zweige Minze
2 TL Vanillezucker		

Für die Garnitur:

Erdbeerpüree, von oben

Für den Teig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier und Zucker 5 Minuten schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Nach und nach vorsichtig unterheben, damit nicht zu viel Luft entweicht. Eine Springformboden (Ø 26 cm) einfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Nach dem Backen mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlangschneiden und somit den Rand lösen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren mit Zucker pürieren. Eine Hälfte des Pürees zum Garnieren beiseitestellen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit dem Quark, dem Vanillezucker und der Hälfte des Erdbeerpürees mischen.

Für die Fertigstellung:

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Biskuitböden ausstechen und mit der Füllung sowie Erdbeerscheiben schichten. Mit Erdbeeren und Puderzucker dekorieren.

Für das Mandelkrokant:

Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam hellbraun karamellisieren lassen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und die Mandeln hinzufügen. Nun solange rühren, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind und die Mandeln eine schöne, goldgelbe Farbe angenommen haben. Die Masse auf ein Backpapier geben und sofort dünn glattstreichen, auskühlen und fest werden lassen.

Für den Erdbeer-Minz-Salat:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Minze abbrausen, trocken wedeln und in feine

Streifen schneiden. Mit Vanillezucker und Limettensaft mischen und vor dem Servieren noch einmal kaltstellen, damit der Zucker die Flüssigkeit aus den Erdbeeren ziehen kann.

Für die Garnitur:

Törtchen auf Erdbeerspiegeln anrichten und mit Mandelkrokant und Erdbeer-Minz-Salat servieren.

Linda Köhler am 14. August 2025