Moin,
auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen …

… dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt …

Es ist Erdbeerzeit …

Zutaten ausreichend für ca. 8 Tartelette-Förmchen:

2 Schalen frische Erdbeeren

150 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier (M)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
200g Mehl (550)
2 TL Weinsteinbackpulver
100g Joghurt (gerne 10% Fett)
1 Prise Salz

1 Päckchen roten Tortenguss
1-2 Esslöffel Zucker für den Guss

… dann ans Werk:

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, dann die Eier jeweils einzeln kurz unterrühren.

- Puddingpulver, Salz, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt unter den Teig rühren.
- Tartelette-Förmchen buttern und mit etwas Mehl ausstäuben,
- Teig einfüllen und glattstreichen.

- Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20-25 min backen.
- Küchlein kurz in den Förmchen abkühlen lassen, dann stürzen und komplett abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen,
- den Tortenguss nach Anleitung zubereiten.
- Die Tartelettes mit den Erdbeeren garnieren und mit einem Esslöffel von der Mitte nach außen vorsichtig den Tortenguss über die Erdbeeren streichen.

- Wer mag, kann die kleinen Küchlein gerne mit Schlagsahne servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit! ☺