



[Link zum Beitrag](#)



Rezept

### Zutaten Teig

3	Eier, Gr. M-L
200 g	Zucker
100 ml	Wasser, handwarm
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1	Abrieb einer Bio-Zitrone
1	Prise Salz

### Zutaten Garnieren

15-18	Erdbeeren (eher kleine)
10-15	Heidelbeeren
200 g	Erdbeeren zum pürieren
1	Zitrone/Limette (Saft & Abrieb)
100 g	Gelierzucker
1	Glas Erdbeermarmelade
400 g	Sahne
2	Beutel Vanillezucker
2	Beutel Sahnesteif
	Zuckerperlen, rosa

### Sonstiges

Springform Ø ca. 22 cm, Backpapier, Auskühlgitter, Tortenring, Zahnstocher, Spritzbeutel und Spritztülle (ca. 15mm), Pürierstab oder Standmixer.

### Vorbereitung

#### Backofen

180° Ober-/Unterhitze vorheizen, Backzeit 45-50 Minuten. Holzstäbchenprobe machen!

## Erdbeer-Sahne-Törtchen

Mit Heidelbeeren zum Muttertag.



### Zubereitung

**Teig:** Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse dickflüssig vom Löffel rutscht, Rührzeit ca. 5 bis 10 min. Warmes Wasser unterschlagen. Mehl, Backpulver mischen und auf die Masse sieben und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb vorsichtig unterheben. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (Ränder nicht einfetten) und für 45-50 min bei 180° ab in den Backofen. Evtl. mit Alufolie abdecken, sollte der Kuchen zu dunkel werden. Holzstäbchenprobe nicht vergessen! \*knief Nach dem Backen den Kuchen kurz abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf ein Auskühlgitter stürzen, das Backpapier abziehen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit einem Sägemesser waagrecht einmal durchschneiden. Es wird nur ein Boden benötigt, der zweite kann problemlos eingefroren werden.

**Garnieren:** Erdbeeren waschen und putzen. Tortenboden mit Erdbeermarmelade einstreichen, hierbei zum Rand hin ca. 2 cm frei lassen. 200 g Erdbeeren gut pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Gelierzucker für ca. 4 Minuten kochen lassen, hin und wieder umrühren. Die Erdbeeren mit Hilfe eines Zahnstochers in das aufgekochte Erdbeerpüree tunken und anschließend direkt auf den Tortenboden von der Mitte an setzen. In die Zwischenräume ein paar Heidelbeeren rutschen lassen, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif gut cremig schlagen. Sahne mit dem Spritzbeutel den 2cm-Rand aufspritzen und anschließend eine zweite Runde schön drauf setzen. Zuckerperlen auf die Sahne streuen. \*fertig! Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

*"Schmeckt auch zu Vatertag lecker! \*klimper*

#### Tipp♥

Boden kann sehr gut schon zwei Tage zuvor gebacken werden, einfach in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. \*knief

#### Tipp♥

Die Teigmenge reicht auch für eine Springform mit dem Durchmesser bis zu 28 cm. Der Kuchen wird dann nicht geteilt. Wichtig: Die Zutaten zum Garnieren entsprechend anpassen! \*smile

