

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Dieser Erdbeerkuchen mit Mürbeteig ist eine Tarte mit raffinierter Mandelfüllung, erfrischender Buttermilch-Sahne-Creme und besonders vielen Erdbeeren.

12 - 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
150 g weiche Butter
80 g Zucker

Mandelfüllung:

50 g weiche Butter
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Buttermilch-Sahne-Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 ml kalte Buttermilch
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
etwa 2 EL Zitronensaft
200 g kalte Schlagsahne

Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren, möglichst gleich
groß und länglich
etwa 2 EL samtiger Erdbeer-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

Minzeblätter
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich eine erfrischende Erdbeer-Buttermilch-Torte?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Knetteig in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



3 Mürbeteig vorbacken:

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen. Die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas über den Rand der Form steht. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

4 Mandelfüllung:

Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren.

5 Backofentemperatur reduzieren und die Einschubleiste ändern. Mandelfüllung auf dem Knetteigboden glatt streichen und fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Buttermilch-Sahne-Creme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch mit Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und erst mit 2 EL Buttermilch, dann mit der übrigen Buttermilch verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilch-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und die Creme auf dem Kuchen verstreichen. Buttermilch-Kuchen mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7 Erdbeerbelag zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Die Früchte vierteln oder sechsteln und als Blüte auf die Buttermilch-Creme legen. Erdbeer-Aufstrich kurz aufkochen. Die Erdbeeren damit bepinseln oder beträufeln.

8 Torte verzieren:

Die Erdbeer-Buttermilch-Torte mit Minzeblättern und Blüten ausdekorieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann auch mit frischen Erdbeerblüten dekoriert werden.

