


# Erdbeertörtchen

Kleine Erdbeer-Törtchen mit Marzipan-Sahne sind der Hingucker auf jedem Kuchenbüfett.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Tortelett-Backformen (Ø 12 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
75 g Zucker  
1 Pr. Salz  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
4 - 5 EL Milch

### Marzipan-Sahne-Creme:

etwa 400 g Erdbeeren  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte  
Pistazien  
Zitronenmelisse

Wie backe ich kleine Erdbeertorteletts?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Marzipan sehr klein schneiden. Tortelett-Formen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Backzeit: 0 Min.**



**2** Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Marzipanstückchen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Törtchen sofort vom Rand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3** Marzipan-Sahne-Creme:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Marzipan in kleine Würfel schneiden. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Marzipanwürfel kurz unterrühren. Marzipansahne auf den Törtchen gleichmäßig verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Die Erdbeertörtchen sind sofort servierbereit.

**4** Verzieren:

Mit gehackten Pistazien und Zitronenmelisse verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine andere Optik der Erdbeertörtchen, die Marzipansahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) füllen und aufspritzen.

