

# Rosen-Törtchen

Feine Törtchen mit Erdbeeren und Joghurtcreme mit Rosendeko.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Kandierte Rosenblüten:

Rosenblütenblätter, unbehandelt

1 geh. EL Puderzucker

2 - 3 TL Limettensaft

Zucker

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

50 g Weizenmehl

### Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Zucker

### Füllung:

200 g Erdbeeren

250 g griechischer Joghurt (10% Fett)

1 EL Zucker

etwa 1 TL Limettensaft

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

200 g kalte Schlagsahne

Wie backe ich kleine Rosen-Törtchen?:

## 1 Kandierte Rosenblüten zubereiten:

Rosenblütenblätter waschen und trocken tupfen. Puderzucker mit Limettensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Die Blätter mit Hilfe eines Pinsels dünn mit Guss bestreichen und auf ein Stück Backpapier legen. Mit Zucker bestreuen und am besten über Nacht trocknen lassen.

## 2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln 18 Teigkleckse auf das Backblech geben, zu kleinen Kreisen verstreichen, mit Zucker bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Die Biskuittaler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 4 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Joghurt mit Zucker und Limettensaft verrühren. **1 Pck.** Sahnesteif mit einem Schneebeesen einrühren. Sahne mit dem anderen Pck. Sahnesteif steif schlagen und unter die Joghurt-Creme heben. Etwa 2 EL Creme in einen Gefrier- oder Einwegspritzenbeutel geben. Die Hälfte der übrigen Creme auf 6 Biskuittaler verstreichen und mit der Hälfte der Erdbeeren bestreuen. Je einen weiteren Boden auflegen, mit der übrigen Creme bestreichen und mit den Erdbeeren bestreuen. Die letzten Böden auflegen.

### 5 Verzieren:

Vom Gefrier- oder Spritzenbeutel eine abgerundete Kuppe abschneiden. Den Beutel so halten, dass die Öffnung senkrecht ist. Nun mit der Creme auf jedes Törtchen eine Rosenblüte spritzen. Mit den kandierten Blüten dekorieren und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rosen-Törtchen statt mit Zucker mit Rosenzucker bestreuen.