

# Erdbeertörtchen mit Joghurtglasur

Kleine Biskuit-Törtchen mit Erdbeercreme gefüllt und Glasur in Drip-Cake-Optik.

etwa 5 Stück



etwas Übung erforderlich

☐ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Teig:

50 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Doppelrahm-Frischkäse

### Erdbeer-Füllung:

75 g Erdbeeren  
50 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g kalte Schlagsahne  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Joghurtglasur  
Erdbeeren

## Wie backe ich selber Erdbeertörtchen mit Joghurtglasur?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Frischkäse kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 15 - 18 Min.**



- 3 Springformrand mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4 **Erdbeer-Füllung zubereiten:**

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus dem Kuchen mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5 cm) etwa 10 Taler ausstechen. Erdbeeren waschen, putzen und in einem Rührbecher pürieren. Übrige Zutaten zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und auf die Hälfte der Taler spritzen. Übrige Taler auflegen und leicht andrücken.

5 **Verzieren:**

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und zur Hälfte in die Glasur tauchen. Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen. Törtchen mit übriger Glasur so bedecken, dass am Rand einige Glasur"nasen" sichtbar bleiben. Die Erdbeertörtchen mit den Erdbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchenboden ist einfriergeeignet.
- Aus den Kuchenresten vom Ausstechen können Sie Cake-Pops zubereiten.

