


Erdbeer-Rosen-Törtchen

etwa 6 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Min.



Für das Backblech:
Backpapier

Kandierte Rosenblüten:
einige 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



Abb. 1

1 Kandierte Rosenblüten:

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:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten 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:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Joghurt mit Zucker und Limettensaft verrühren. 1 Pck. Sahnesteif mit einem Schneebesen 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 Spritzbeutel eine abgerundete Kuppe (Abb. 1) 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.

Tipp aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie die Biskuittaler statt mit Zucker mit Rosenzucker.

