



Erdbeertörtchen

Zutaten

für 12 Törtchen

150 g Dinkelmehl

75 g Butter

1/2 TL Salz

1 EL Rohrzucker

50 g Wasser

1 kl. Becher Naturjoghurt

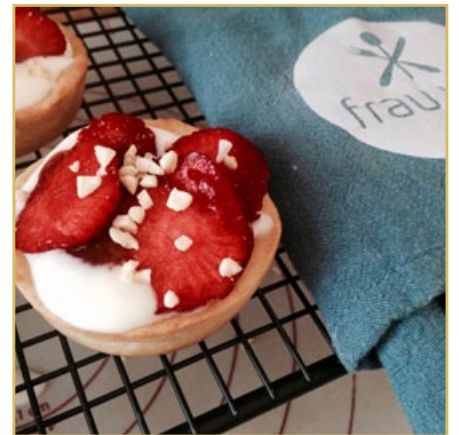
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

12 - 18 Erdbeeren

1 Handvoll Mandeln

Nützliches Zubehör

Muffinform
Teigunterlage
Nylonmesser
Kuchengitter
Ofenhandschuhe



Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (180 °C) und die Muffinform leicht fetten.
2. Die Mandeln klein hacken (8 Sek./St. 6) und beiseitestellen.
3. Mehl, Butter, Salz, Zucker und Wasser zu einem glatten Teig kneten (20 Sek./St. 4). Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Teig auf der Teigunterlage zu einer Rolle formen und mit dem Nylonmesser in 12 gleich große Stücke schneiden.
Je ein Teigstück zu einer Kugel rollen und in die Mulden der Muffinform drücken und einen Rand hochziehen. Die Muffinform bei 180 °C für 10 bis 12 Minuten auf die unterste Schiene in den Ofen geben.
5. Die Form auf ein Kuchengitter geben, und die Tortenböden abkühlen lassen.
In dieser Zeit die Erdbeeren je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden.
6. In jeden Tortenboden 1 gehäuften TL Joghurt und 1 geh. TL Konfitüre geben, die vorbereiteten Erdbeeren einsetzen, alles mit den gehackten Mandeln bestreuen und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.

