

Erdbeertörtchen in Herzform zum Muttertag

Zutaten:

Für den Teig:

- 6 Eier
- 180g Zucker
- 1 geh. TL Vanillezucker
- 180g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 175g Mascarpone
- 125g Quark
- 75g Sahne
- 3EL Zitronensaft
- 20g Puderzucker

Für den Belag:

- ca. 750g Erdbeeren



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech (ca. 30x40cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier ca. 2 Min. schaumig schlagen.
3. Danach Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 10 Min. aufschlagen.
4. Mehl, Backpulver und Salz zugeben. Kurz rühren bis alles vermischt ist.
5. Den Teig auf das Backblech geben und in ca. 20 Min. goldbraun backen.
6. Erdbeeren in Scheiben (ca. 3-4mm) schneiden.
7. Biskuit erst kurz im Ofen abkühlen lassen. Raus nehmen und auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Tipp: Ein feuchtes Handtuch 1-2 Min. auf das Backpapier legen, bevor man es abzieht.
8. Für die Creme: Sahne steif schlagen, mit Mascarpone und dem Quark verrühren, danach Zitronensaft und Puderzucker hinzufügen und gut umrühren.
9. Aus dem abgekühlten Biskuit gleichmäßige Herzen ausschneiden (ca. 6 Stück).
10. Die Creme auf der Oberfläche und den Rändern der Biskuitherzen verteilen.
11. Die Erdbeeren auf den Herzen anordnen.
12. Ggf. die Ränder mit Krokant/ gehackten Mandeln etc. bestreuen.
13. Die fertigen Herzen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Die Reste von Biskuit, Creme und Erdbeeren lassen sich mit etwas Likör perfekt zu einem leckeren Erdbeer-Tiramisu verarbeiten.

Viel Spaß beim Nachbacken!