Erdbeertörtchen



Zutaten

Zutaten für 12 Törtchen:

Zutaten:

- 1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300g)
- 250 g frische Erdbeeren
- 1/2 Beutel Tortenguss klar
- 50 g Softcremepulver Vanille (Fertigcremepulver ohne zu kochen z.B. Schlemmercreme von Ruf)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen, und in gleichgroße quadratische Stücke schneiden.
   Die vier Ecken in die Mitte klappen, und mit einem bemehlten Schnapsglas o.ä. in
   die Mitte des Gebäckstückes drücken, damit der Teig während des
   Backens nicht
   aufklappt.

2. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech

legen
und mit Wasser besprühen.

3. In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

4. Nach dem Backen die Teigstücke auskühlen lassen.

5. Inzwischen die Creme nach Packungsanleitung zubereiten.

6. Vor dem Füllen nochmals mit dem Schnapsglas in den luftigen Teig drücken, damit
die Füllung nicht vom Gebäck läuft.

7. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und große Tuffs auf das Gebäck spritzen.
Mit Puderzucker bestäuben und mit drei halbe Erdbeeren belegen.

8. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und mit einem Pinsel die Erdbeeren damit
bestreichen, damit sie schön glänzen.

Tipp:

Man kann aus dem Teig auch Windräder formen.

Dazu jede Ecke des Teiges etwas einschneiden und jeweils ein Ende in die Mitte klappen. (Siehe Bild)