



Feuriges Erdbeertörtchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 45 Min.
Blindbacken: ca. 15 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,
gefettet und bemehlt

200g Mehl

1 EL Kakaopulver

80g Zucker

1 Prise Salz

120g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

150g Rahmquark

2 EL Zucker

¼ TL Tasmanischer Pfeffer

500g Erdbeeren, in Vierteln

6 EL Erdbeerkonfitüre

1 dl Vollrahm

wenig Tasmanischer Pfeffer

- Mürbeteig:** Mehl, Kakaopulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen,

nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

- Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gewelltem Rand von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstecken, ca. 15 Min. kühl stellen.
- Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Quark, Zucker und Pfeffer verrühren, in die Tortenbödeli verteilen. Erdbeeren daraufstellen. Konfitüre in einer Pfanne leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen, darübergiessen. Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben. Schlagrahm auf die Erdbeeren spritzen, Pfeffer darüberstreuen.

Stück: 386 kcal, E 6g, Kh 43g, F 21g



Rhabarbersuppe mit Erdbeersalat

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Ergibt: ca. 12 Blätterteiglöffeli
Für 6 Personen

1 kg Rhabarber, geschält, in
Stücken (ergibt ca. 800g)

50g Zucker

1 dl Wasser

5 EL Himbeersirup

1 EL Zitronensaft

1 EL Ingwer, fein gerieben

250g Monatserdbeeren oder
Erdbeeren

2 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Pfefferminze, fein
geschnitten

250g Blätterteig

3 EL Zucker

- Rhabarber mit Zucker, Wasser, Sirup und Ingwer zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren, auskühlen, zugedeckt kühl stellen.

- Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Pfefferminze mischen, zugedeckt beiseite stellen.
- Teig auf dem Zucker ca. 2 mm dick auswallen. Einen Teelöffel auf den Teig legen, rundum mit einem Messer ausschneiden. Weitere Löffel ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Suppe in Schalen giessen, Erdbeersalat darauf anrichten, Blätterteiglöffel dazu servieren.

Portion: 234 kcal, E 2g, Kh 43g, F 6g