

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. August 2025** ▪
Tagesmotto „Zweierlei...“ mit Cornelia Poletto



Linda Köhler

Zweierlei von der Erdbeere: Glutenfreies Erdbeertörtchen auf Erdbeerspiegel mit Erdbeer-Minz-Salat und Mandelkrokant

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig der Erdbeertörtchens:

2 Eier
 Butter, zum Einfetten
 70 g Zucker
 55 g glutenfreies Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier und Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Nach und nach vorsichtig unterheben, damit nicht zu viel Luft entweicht. Eine Springformboden (Ø 26 cm) einfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlangschneiden und somit den Rand lösen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Füllung des Erdbeertörtchens:

300 g Erdbeeren
 250 g kalte Schlagsahne
 150 g Speisequark, 20% Fett
 4 EL Vanillezucker
 2 Pck. Sahnesteif

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren mit Zucker pürieren. Eine Hälfte des Pürees zum Garnieren beiseitestellen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit dem Quark, dem Vanillezucker und der Hälfte des Erdbeerpürees mischen.

Für die Fertigstellung:

3-4 Erdbeeren
 Puderzucker, zum Dekorieren

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Biskuitböden ausstechen und mit der Füllung sowie Erdbeerscheiben schichten. Mit Erdbeeren und Puderzucker dekorieren.

Für das Mandelkrokant:

15 g Butter
 5 g gehobelte Mandeln
 45 g Zucker

Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam hellbraun karamellisieren lassen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und die Mandeln hinzufügen. Nun so lange rühren, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind und die Mandeln eine schöne, goldgelbe Farbe angenommen haben. Die Masse auf ein Backpapier geben und sofort dünn glattstreichen. Auskühlen und fest werden lassen.

Für den Erdbeer-Minz-Salat:

500 g Erdbeeren
 ½ Limette, Saft
 5 Zweige Minze
 2 TL Vanillezucker

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Minze abbrausen, trocken wedeln und in feine Streifen schneiden. Mit Vanillezucker und Limettensaft mischen und vor dem Servieren noch einmal kaltstellen, damit der Zucker die Flüssigkeit aus den Erdbeeren ziehen kann.

Für die Garnitur:

Erdbeerpüree, von oben

Törtchen auf Erdbeerspiegeln anrichten und mit Mandelkrokant und Erdbeer-Minz-Salat servieren.