



TÖRTCHEN MIT SELBSTGEMACHTER MARMELADE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #115



- ANZEIGE -

In diesem Rezept habe ich einen luftigen Biskuitteig und selbstgemachte Erdbeer Marmelade zu einem unwiderstehlichen Geschmackserlebnis kombiniert. Das frische Aroma der Erdbeeren und die zarte Textur des Biskuits lassen dich dahinschmelzen. Das Törtchen ist schnell zubereitet und gebacken und die Marmelade ist richtig gelagert lange haltbar, so habt ihr jederzeit den fruchtigen Geschmack der Erdbeeren griffbereit.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
4 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

ERDBEERMARMELADE

Wasche die Erdbeeren und entferne das Grün. Gib sie mit dem Gelierzucker, Vanilleextrakt und dem Zitronensaft in einen großen Topf. Zerstampfe die Erdbeeren nun mit dem Whacker und koche die Masse auf. Sobald die Erdbeeren sprudelnd kochen, beginnt die Kochzeit von 4 Minuten. Jetzt gut rühren und die Marmelade einkochen.

Streiche die Marmelade anschließend nach Belieben durch ein feines Sieb oder fülle sie grob gestückelt in saubere, sterile Marmeladengläser ein und verschließe diese.

ERDBEERMARMELADE:

- 1.5 kg** Erdbeeren
- 500 g** Gelierzucker (3:1)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½** Zitrone (Saft)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

BISKUIT:

- 2** Eier
- 50 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Mehl
- 1 Pr.** Backpulver
- 20 g** Mandeln (gehobelt)

BISKUIT BODEN

Schlage die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 4-5 Minuten weiß cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es dazu und hebe es unter. Verteile den Teig in der Form und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 10-11 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

SAHNE:

- 200 g** Sahne
- 40 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

TÖRTCHEN

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt auf. Setze den Boden auf eine Tortenplatte, verteile sie Sahne darüber und streiche etwas Marmelade darauf. Dekoriere das Törtchen nach Belieben mit frischen Erdbeeren. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!