

Mini-Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Mascarpone

Zutaten | ca. 20 Stück

Für den Teig:

150 g	brauner Zucker
150 g	weiche Butter
1	Ei
1 TL	Vanilleextrakt
220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Creme:

200 g	Mascarpone
150 g	Sahne
2-3 EL	Honig
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Deko:

ca. 200 g frische Erdbeeren, halbiert

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 10-12 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Mini-Muffinblech leicht einfetten.
- Zucker und Butter cremig rühren, Ei und Vanilleextrakt unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter den Teig rühren.
- Kleine Teigbällchen formen und in die Mini-Muffinmulden drücken, sodass eine Kuhle entsteht (wie ein kleines Körbchen).
- 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen mit einem kleinen Löffel die Vertiefung nachformen, falls nötig. Abkühlen lassen.
- Für die Creme Mascarpone, Sahne, Honig, Vanille und Zitronenabrieb glatt und cremig schlagen.
- Creme mit einem Spritzbeutel in die erkalteten Keks-Körbchen füllen.
- Mit frischen Erdbeerscheiben garnieren.

Tipp:

Bevor die Muffinböden mit der Creme getoppt werden, die Muffins ganz leicht mit geschmolzener Schokolade (z. B. weißer oder Zartbitterschokolade) auspinseln und kurz fest werden lassen. Das gibt nicht nur extra Geschmack, sondern verhindert auch, dass der Boden durch die Creme weich wird – so bleiben die Törtchen schön knusprig!

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
317 kcal	20,5 g	28,1 g	3,1 g	70 mg