



Strawberry-Shortcake (Erdbeer-Buttergebäck)

Zutaten:

Für das Gebäck:

275 g Weizenmehl 550
1 EL Zucker
3 TL Backpulver
0,5 TL Salz
75 g Butter
1 Ei
175 ml Milch

Die Zutaten für das Gebäck sind für **2 Portionen für jeweils 4 Personen** angegeben, so dass die Hälfte des Gebäcks für eine weiteres Dessert eingefroren werden kann. Der Belag ist reichlich für 4 Personen berechnet.

Für den Belag:

400 g Erdbeeren
80 g Zucker
1 TL Balsamessig, wenn gewünscht
200 ml Schlagsahne
½ Paket Vanillezucker oder ½ EL Zucker, fein, wenn gewünscht

Zubereitung:

Ofen auf 235°C Umluft vorheizen.

Erdbeeren waschen, vierteln und in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Balsamessig (wenn gewünscht) gut vermischen. Kühl stellen.

Nun die Törtchen vorbereiten. Hierfür das Mehl in eine Schüssel sieben. Backpulver, Salz und Zucker in die Schüssel zu dem Mehl geben und gut mischen.

In einer zweiten Schüssel das Ei aufschlagen, die Milch hinzufügen und beides leicht aufschlagen. Butter schmelzen und mit dem Schneebesen in die Milch-Eimasse einrühren.

Jetzt die Mehlmischung in die Milchmischung schütten. Die Zutaten nur soweit vermischen, bis alle Flüssigkeit absorbiert ist. Die Mischung nicht glatt verrühren!*)

Von jeweils 3 gehäuften Eßlöffel Teig insgesamt 8 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen 10min backen. Die Törtchen sollten goldbraun mit braunen Spitzen sein. Mit Hölzchenprobe prüfen, ob sie durchgebacken sind. Törtchen etwas abkühlen lassen.

**) Der Grund für diese Methode, die Zutaten getrennt in trockene und flüssige vorzubereiten und dann erst als Teig zu mischen, besteht darin, die Menge Gluten zu verringern, die sonst während gemeinsamen Mischens und Verührens entsteht. Dies macht Gebäck wie z.B. Muffins luftig und zart.*

Anrichten:

Sahne mit 1 EL Zucker bzw. Vanillezucker, wenn gewünscht, steif schlagen.

Jedes Törtchen waagrecht in der Mitte teilen und mit den Schnittflächen nach oben auf einen Teller legen. Erdbeeren mit dem Saft darauf häufeln und Schlagsahne darüber geben.