

KNUSPRIGE MÜRBEITGÖRTCHEN mit Zitronencreme und Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 2 Stunden

4 Eidotter

160 g Kristallzucker

160 g weiche gesalzene Butter

220 g glattes Mehl

13 g Backpulver

Für die Zitronencreme:

65 g Butter

100 g Kristallzucker

50 ml Zitronensaft

geriebene Schale von 1 Zitrone

2 Eier

250 g kleine Erdbeeren

Zitronenzesten für die Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Eidotter und Kristallzucker schaumig schlagen. Butter zugeben und cremig rühren. Mehl und Backpulver miteinander über die Dottercreme sieben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Häferl Kreise mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Zitronencreme Butter, Kristallzucker und Zitronensaft und -schale in einen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen. Die Eier versprudeln und unter kräftigem Rühren nach und nach in die Zitronenbutter tröpfeln. Behutsam weitererhitzen, unter dem Siedepunkt bei ständigem Rühren eindicken lassen.
5. Die Zitronencreme auf die Mürbteigböden verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Mit Zitronenzesten garnieren.

