

## Knusprige Mandeltörtchen mit Erdbeercreme

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen/4 Törtchen

Niveau: einfach

### Zutaten

175 g Mehl

80 g Weihenstephan Butter

1 EL Zucker

2-3 EL Wasser

100 g gehackte Mandeln

80 g Erdbeerkonfitüre

200 g frische Erdbeeren

500 g Weihenstephan Cremig & Quarkig Erdbeere

### Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker und Wasser einen Teig kneten und ausrollen. Anschließend vier kleine gefettete Tortenförmchen (Durchmesser ca. 12 cm) so mit dem Teig auslegen, dass ein kleiner Rand stehen bleibt. Die gehackten Mandeln auf den Tortenböden verteilen und anschließend bei 180 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen etwa 10 – 12 Minuten backen.

Die Törtchen etwas auskühlen lassen und den Boden dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die frischen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und kurz vor dem Verzehr über der Konfitüre anrichten. Zum Schluss Weihenstephan Cremig & Quarkig einfüllen und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

### Nährwerte

Pro Portion 680 kcal (2860 kJ), 37 g Fett, 68 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß