



Menge 8 Burger



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-SAHNE-BURGER

Ein leckeres Törtchen mit Erdbeer-Sahne-Füllung - ein ganz besonderer Burger!



Zubereitung

- 1.** Mehl, Salz, Backpulver und Zucker mischen. Butter in Stückchen schneiden und zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verkneten. Ei und Sahne separat verrühren und nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
- 2.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. 8 Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eiweiß bestreichen und mit 2 EL braunem Zucker bestreuen.
- 3.** Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 15 Minuten backen.
- 4.** Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Hälfte mit einer Gabel zerdrücken und mit 1-2 EL braunem Zucker vermischen. Restliche Erdbeerstückchen unterrühren.
- 5.** Sahne steif schlagen. Törtchen noch lauwarm quer halbieren und mit einem Klecks Sahne und den Erdbeeren servieren.

Zutaten

325 g	Mehl
½ TL	Salz
2-3 TL	Backpulver
75 g	Diamant Feinster Zucker
125 g	kalte Butter
1 kl.	Ei
125 g	Sahne
	Mehl zum Ausrollen
1	Eiweiß zum Bestreichen
3-4 EL	Diamant Brauner Zucker
300 g	Erdbeeren
250 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.