



## Erdbeer-Biskuit-WÄ¼rfel

### Description



Zutaten (fÄ¼r ca. 24 SÄ¼cke)

70 Butter

4 Eier (M)

160 Zucker, 1 Prise Salz

70 g Mehl

30 g SpeisestÄ¼rke

250 g +12 Erdbeeren

400 g Mascarpone

100 g Magerquark

3-5 EL Zitronensaft

4 EL Erdbeersirup

150 g Puderzucker

einige BlÄ¼tter Minze

FÄ¼r den Teig Butter schmelzen und etwas abkÄ¼hlen lassen. Eier, 100 g Zucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig rÄ¼hren. Mehl und SpeisestÄ¼rke mischen, unter die Eiermasse heben. Lauwarme Butter unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete quadratische Springform (26 cm SeitenlÄ¼nge) geben und glatt streichen. Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180Ä°C, Umluft: 160Ä°C, Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Ca. 5 Minuten auf einem Rost

in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung 250 g Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mascarpone, Quark und 60 g Zucker verrühren. Erdbeerwürfel unterheben. Creme mit 1-2 EL Zitronensaft abschmecken.

Tortenboden waagrecht halbieren, beide Schnittflächen mit Erdbeersirup bestreichen. Die Füllung auf den unteren Tortenboden geben und glatt streichen. Oberen Tortenboden aufsetzen und leicht andrücken. Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen. Anschließend in ca. 24 Stücke schneiden.

Zum Garnieren Puderzucker und 2-3 EL Zitronensaft verrühren. Quadrate damit bestreichen. 12 Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Quadrate mit Erdbeeren und Minze verzieren.

Zubereitung: ca. 50 Min. Backzeit:

ca. 20 Min.

Pro Stück: ca. 205 kcal, 13 g F, 20 g KH, 3 g E

### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Juni 10, 2017

### Author

rezeptadmin

default watermark