



## ERDBEER-QUARK-TÖRTCHEN

### ZUTATEN

#### MÜRBEIG

- 120 g** Butter, kalt, in  
Stücken und etwas  
mehr zum Einfetten
- 300 g** Mehl und etwas  
mehr zum  
Bemehlen
- 40 g** Zucker
- 80 g** Wasser
- 1 Prise** Salz

#### BELAG

- 90 g** Zucker
- 1** Zitrone
- 250 g** Magerquark
- 200 g** Mascarpone
- 350 g** Erdbeeren

### ZUBEREITUNG

#### MÜRBEIG

1. Acht kleine Tartletten-Förmchen (Ø ca. 10 cm) einfetten und mit Mehl austreuen
2. Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Salz in den Mixtopf geben, 15 Sek. / Stufe 7 kneten, Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen
3. Backofen auf 180° C vorheizen
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 Stücke teilen, mit den Händen zu Kugeln formen, jede Kugel rund ausrollen (Ø ca. 14 cm), in die vorbereiteten Tartelette-Förmchen legen, den Teigboden mit der Gabel mehrfach leicht einstechen, 25 Minuten (180° C) backen und in den Formen 15 Minuten abkühlen lassen

#### BELAG

1. Zucker und Zitronenschale (mit Sparschäler abgerieben) 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren
2. Schmetterling einsetzen, Quark, Mascarpone und Zitronensaft begeben und 30 Sek. / Stufe 3 vermischen
3. Bödli damit befüllen und mit Erdbeeren belegen