

Erdbeerzarte Frühlingsherzen

Menge:

ergibt ca. 30 Stück

Zutaten:

Mürbeteig:

150 g Mehl
 50 g Puderzucker
 1 Prise Salz
 70 g Butter

Fruchtmasse:

300 g Erdbeeren
 200 g Rhabarber
 150 ml Zitronensaft
 300 g Zucker
 100 g Butter
 80 g Speisestärke
 50 ml Wasser
 6 Eigelbe



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Mehl, Puderzucker, Salz und Butter zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 35 x 30 cm groß ausrollen und einen Backrahmen daraufsetzen. Die Ränder des Teiges andrücken, damit später die Fruchtmasse nicht auslaufen kann. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Min. backen. Erdbeeren und Rhabarber waschen und das Grüne entfernen. Den Rhabarber schälen und klein schneiden. Rhabarber und Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren. Das Fruchtputee mit Zucker und Butter unter Rühren aufkochen. Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren und zur kochenden Masse geben. Unter ständigem Rühren 1 Minute kochen lassen und vom Herd nehmen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) stellen. Die Eigelbe mit etwas Fruchtmasse vermischen um die Temperatur anzugleichen, dann komplett unter die Masse rühren und alles gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen, dann 20 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen, mit einem Messer aus dem Backrahmen schneiden und Herzen ausstechen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 200 °C
 Umluftherd: 180 °C