

ERDBEERTORTE EINMAL ANDERS

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



Der Grundteig für diese – etwas andere – Torte ist mein süßer Germteig, den ich sehr gern für die verschiedensten süßen Köstlichkeiten verwende. Als Füllung kommen dieses mal Erdbeeren, Zimt & Zucker dazu und fertig ist die – etwas andere – Torte?

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den fertigen Teig dünn ausrollen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die Mischung aus Zimt, Zucker und Maizena darauf verteilen und anschließend noch die Erdbeerwürfel gleichmäßig am Teig verteilen.
- 3 Den Teig in ca 5 cm breite Streifen schneiden und diese nochmals durchschneiden. Danach die einzelnen Teile zur Torte aufrollen.
- 4 Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 35 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
7 g	Salz
40 g	frische Germ
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

350 g	Erdbeeren, in kleine Würfel geschnitten
40 g	geschmolzene Butter
40 g	Zucker
4 g	Zimt
10 g	Maizena