

Erdbeer-Törtchen mit Pistazien Ladies Lieblinge zur Teestunde!

La Mise en Place:

40 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 25 g Pistazien, 2 EL Halbrahm, 75 g Mehl, 1 TL Backpulver, Butter, 10 kleine Erdbeeren, Puderzucker

Die Vorbereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Ei dazu rühren, bis die Masse hell ist. Die Pistazien grob hacken. Halbrahm, Pistazien, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und dazu geben. Zwei ofenfeste Förmchen mit Butter auspinseln und den Teig einfüllen. Die Erdbeeren allenfalls halbieren, darauf legen und leicht andrücken.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Die Vollendung:

Auskühlen und mit **Puderzucker** bestreuen – da vergessen sogar Ladies ihre gepflegten Manieren und essen grad von Hand!

