



Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Erdbeer-Küchlein (Strawberry Shortcake)



Zutaten (für 6 bis 8 Portionen)

Sauce

1 kg Erdbeeren, gewaschen und in Stücke geschnitten (nicht zu klein)
75 g Zucker
1 EL frische Zitronensaft

Erdbeeren

750g Erdbeeren, gewaschen und halbiert, im Kühlschrank aufbewahren

Teig

280 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
1 TL Salz
1 EL Zucker
75 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten
180 ml kalte Sahne

Zubereitung

- Backpapier auslegen. Mehl mit Salz und Natron in eine Rührschüssel sieben.
- Fangen Sie mit der Erdbeersauce an. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, Deckel drauf und langsam erhitzen, bis es kocht. Deckel abnehmen und 10 Minuten köcheln lassen.
- Frische Erdbeeren vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.
- Ofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- Die trockenen Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel vermischen, dann die kalte Butter mit den Fingerspitzen hineinmischen, bis es wie grob gemahlenes Mehl aussieht. Kalte Sahne hinzugeben und nur so lange rühren, bis der Teig zusammenkommt.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und entweder mit den Händen flachdrücken oder ausrollen, bis er 1,5 cm dick ist. Mit einem Glas oder einem Plätzchenausstecher Küchlein ausstechen und auf das Backblech legen. Versuchen Sie, die einzelnen Stücke so nah beieinander wie möglich auszustechen, damit Sie den Teig nicht noch einmal ausrollen müssen, was seine leichte Struktur zerstören würde.
- 10-12 Minuten backen.
- Jetzt packen Sie Ihre Zutaten für den Transport zum Picknick, und zwar wie folgt: Wickeln Sie die Küchlein in ein Baumwolltuch, füllen Sie die warme Erdbeersauce in einen verschließbaren Behälter, die frischen Beeren in einen anderen. Wenn Sie Sprühsahne mögen, vergessen Sie nicht, eine Dose einzustecken.
- Hier nun die Bauanleitung für das Dessert: Nehmen Sie ein Küchlein und schneiden Sie es horizontal in zwei Teile durch. Die untere Hälfte auf einen Teller legen, darauf kommt die Sauce, gefolgt von den frischen Beeren, der Sprühsahne und der oberen Kuchenhälfte.