

ERDBEERTORTE EINMAL ANDERS

Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 9 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den fertigen Teig dünn ausrollen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Eine Mischung aus Zimt, Zucker und Maizena darauf verteilen und anschließend noch die Erdbeerenwürfel gleichmäßig darüberstreuen.
- 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 ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
7 g	Salz
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

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