

Erdbeertörtchen-Bödeli

Zutaten: (für ca. 24 Bödeli von etwa 8 cm Durchmesser)

- 330 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- ¼ TL Salz
- 180 g eiskalte Butter, in Würfelchen geschnitten
- 1 Eigelb
- 2 EL eiskalten Wodka (je nach Mehl kann es auch etwas mehr sein)

- wenig flüssige Butter zum Ausstreichen der Förmchen

- Tartelette-Förmchen

Zubereitung:

In einer Schüssel, Mehl, Puderzucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. Die eiskalten Butter-Würfelchen dazugeben. Die Butter mit den Fingerspitzen oder mit dem Rührerlement der Küchenmaschine (Handmixer geht auch) einarbeiten, bis eine gleichmässige, sandige Konsistenz erreicht ist.

Das Eigelb und den Wodka dazugeben und kurz untermengen, bis sich die Zutaten verbinden. Nicht kneten! Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas mehr Wodka zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und dann zu einer Platte flach drücken. In Klarsichtfolie einpacken und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Tartelette-Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig portionenweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (2-3 mm) ausrollen. Schnell arbeiten, damit der Teig nicht warm wird. Mit runden Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen und die mit Butter ausgestrichenen Förmchen damit belegen. Die Förmchen dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Papierförmchen für Muffins (etwas Alufolie oder etwas zerknülltes Backtrennpapier geht auch) in die mit dem Teig ausgelegten Förmchen geben und die Förmchen mit getrockneten Kichererbsen füllen.

Die «Bödeli» im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten blind backen, bis der Teig goldbraun ist. Ist der Teig noch nicht ganz durchgebacken, entfernt man Hülsenfrüchte und Papier, beziehungsweise Alufolie und backt die «Bödeli» weitere 5 bis 10 Minuten.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und dann die «Bödeli» aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Die «Bödeli» nach Belieben mit Schlagrahm, Vanillecrème, Mascarpone und Erdbeeren füllen.