

Erdbeerburger

Zutaten

Portionen: 6

- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 120 ml Obers
- Mehl, zum arbeiten
- 400 g Erdbeeren
- 250 ml Obers
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Vanillezucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden und unter das Mehl mengen, bis Streusel entstehen, dann unter Rühren das Obers einfließen lassen, bis ein glatter Teig entsteht.

Auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 8 cm) ausstechen. Das Backblech fetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Backblech legen. Die Teigkreise, welche als „Deckel“ dienen mit Sesam bestreuen und im Ofen 15–20 Minuten backen bis diese goldgelb sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Ein paar Erdbeeren mit Vanillezucker im Mixer fein pürieren. Das Obers mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Zum Anrichten, die untere Seite des Burgers nehmen, mit Erdbeeren belegen, Obershaube darübersetzen, nochmals Erdbeeren darauf drapieren und wieder mit einer Obershaube garnieren, mit dem Erdbeerpüree begießen, den Teigdeckel (mit Sesam) behutsam aufsetzen und direkt servieren.