Erdbeer-Heidesand-Törtchen

Zutaten für 8 Törtchen

125 g Butter	in einem kleinen Topf schmelzen und leicht bräunen. In eine Rührschüssel geben und kurz abkühlen lassen.
100 g Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	
1 Prise Salz	und
200 g Mehl	zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig ca. ½ cm dick in eine 8 cm runde Form pressen. 8 Taler formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit
250 g frische Erdbeeren	waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
30 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillezucker	und
1 Pck. Sahnefestiger	mischen.
250 g Mascarpone	und
250 g Quark	mit dem Rührgerät ca. 5 Minuten auf hoher Stufe aufschlagen, dabei die Zuckermischung langsam einrieseln lassen.
8 TL Erdbeermarmelade	auf den Heidesand-Talern verteilen, die Mascarpone-Creme vorsichtig auf der Marmelade verteilen und mit den Erdbeerscheiben garnieren.

Das passt dazu: Eiskaffee, Kaffee, Tee