

Benny Blu Rezept „Erbeertörtchen“

Sommerzeit ist Erdbeerzeit! Mit den süßen roten Früchtchen kann man eine Menge leckere Sachen machen: einfach so naschen, zu köstlichem Eis verarbeiten (siehe Benny Blu Rezept „Erdbeereis“) oder auf Kuchen legen. Benny Blu zeigt dir hier, wie man kinderleicht leckere Erdbeertörtchen zaubert - ganz ohne backen!

Für 6 Törtchen brauchst du:

- 6 fertige Biskuit-Törtchen (aus dem Supermarkt)
- 250 g Erdbeeren
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 250 ml Wasser oder Fruchtsaft
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Messer, 1 Messbecher, 2 Töpfe, 1 Teelöffel
- etwas Minze zum Verzieren



Und so geht's:

1. Nimm die Biskuit-Törtchen aus der Verpackung und lege sie auf 1-2 Teller. Wichtig: Die Törtchen sollten schön gerade stehen, damit der Tortenguss später nicht so sehr verläuft.
2. Koche den Vanillepudding nach Packungsanweisung mit 500 ml Milch und 2 Esslöffeln Zucker. Lass dir dabei am besten von deinen Eltern helfen.
3. Wenn der Vanillepudding fertig ist, lass ihn ein bisschen abkühlen. Verteile ihn dann mit einem Teelöffel auf den Törtchen.
4. Wasche und putze die Erdbeeren. Schneide sie in kleine Stücke und lege sie auf die Törtchen.
5. Bereite den Tortenguss nach Packungsanweisung mit 250 ml Wasser oder Fruchtsaft und 2 Esslöffeln Zucker zu. Beim Kochen immer schön umrühren, sonst brennt der Tortenguss an! Lass dir auch hierbei am besten von einem Erwachsenen helfen.
6. Lass den Tortenguss eine Minute lang abkühlen. Gib ihn dann vorsichtig löffelweise auf die Törtchen.
7. Wenn die Törtchen abgekühlt sind, kannst du sie noch mit einem Blatt Minze dekorieren und servieren. Guten Appetit!

PS: Wenn noch Vanillepudding übrig ist, diesen in Schüsseln füllen, mit je einer Erdbeere und einem Blatt Minze verzieren und genießen!

