

## Erdbeermakronentorte



### Zutaten

125 g Weizenvollkornmehl  
30 g Zucker  
1 Eigelb  
80 g weiche Butter  
¼ TL Vanille

### Zubereitung

zu einem glatten Teig verkneten und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen



Eine Springform einfetten und mit dem Teig auslegen, dabei keinen Rand machen. Den Teig 15 Min. bei 200°C backen und etwas auskühlen lassen



3 Eiweiß  
50 g Honig  
100 g gemahlene Mandeln

Eiweiß steif schlagen, den Honig und die Mandeln vorsichtig unterheben, die Makronenmasse auf den vorgebackenen Teig verteilen und weitere 15-20 Min. bei 180°C backen



500 g Erdbeeren

waschen, trocknen und von den Stielen befreien, 12 Früchte beiseite legen



¼ l Sahne  
1 TL Honig  
½ TL Vanille

vor dem Servieren steif schlagen und abschmecken



Eine dünne Sahneschicht auf die Torte streichen, die Erdbeeren auf die Sahne verteilen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und in beliebigem Muster auf die Torte spritzen. Mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren und gleich servieren