



# Heidelbeer-Marzipan-Tartes

 Dauer  
70 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Butter	50 g
Rohrzucker	40 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	110 g
Marzipanrohmasse	50 g
Crème fraîche	100 g
Heidelbeeren	150 g

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eigelb, Butter, 30 g Zucker, Salz und Mehl zu einem Mürbteig verkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Teig rund ausstechen und 4 gefettete Tarteletteförmchen (à 10 cm Ø) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand bilden.

Tarteboden mit Backpapier und Hülsenfrüchte bedecken und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken.

Inzwischen Marzipan fein zerkrümeln. In der Schüssel mit übrigem Ei, Crème fraîche und restlichem Zucker verrühren. Heidelbeeren waschen.

Heidelbeeren in die vorgebackenen Tarteförmchen verteilen, mit Marzipanmasse übergießen und Heidelbeer-Marzipan-Tartes im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	391 kcal		
Kohlenhydrate	42 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	21 g