



Tartelettes

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	160 g
Puderzucker	50 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Zitronen	1 St.
Mascarpone	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zimt	
Honig	2 EL
Himbeeren, frisch	100 g
Brombeeren	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Tarteform, feine Reibe, Frischhaltefolie, Backpapier,
Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Tarteletteförmchen oder alternativ eine Muffinform mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in 8 gleich große Stücke schneiden und so in die Form legen, dass ein ca. 1 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 25 Min. vorbacken. Anschließend Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.
3. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, Vanillinzucker, Zimt, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft zusammen mit Honig verrühren. Beeren waschen und ggf. verlesen.
4. Mascarponecreme in die Tartelettes füllen und mit frischen Beeren verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	830 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	52 g