

Rezepte > Dessert

Tartelettes

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 30min





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
Vanille Zucker	l Päckchen
Zimt	
Honig	2 EL
Himbeeren, frisch	100 g
Brombeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Tarteform, feine Reibe, Frischhaltefolie, Backpapier, SILVERCREST 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