

Heidelbeer-Schmand-Tartelettes [TM]

Zutaten für den Mürbteig (6 Stück):

- ♥ 50g Haferflocken
- ♥ 200g Dinkel- oder Weizenmehl
- ♥ 100g kalte Butterstückchen
- ♥ 1 EL gemahlene Mandeln
- ♥ 50g Puderzucker
- ♥ 1 Vanillezucker oder ½ TL gemahlene Vanille
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 1 Ei (L)



Zubereitung:

1. Die Haferflocken 5 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern und anschließend mit allen weiteren Zutaten 30 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Dann die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche schütten und zügig alles mit der Hand fertig kneten.
2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche mit Hilfe von Frischhaltefolie auf ca. 0,5cm Dicke auswellen. Durch die Folie reißt er nicht ein.
3. Die 6 Tarteletteförmchen als Ausstecher verwenden und anschließend den Teig in jedes Förmchen leicht drücken. Fetten muss man die Förmchen nur, wenn sie nicht beschichtet sind. Ansonsten reicht die Butter im Mürbteig als Fett aus, dass der Boden nicht festklebt.
4. Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Zutaten für den Belag:

- ♥ 125g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- ♥ 150g Schmand
- ♥ 150g Jogurt
- ♥ 2 Eigelb
- ♥ 2-3 EL Zucker
- ♥ etwas gemahlene Vanille

Zubereitung:

1. Die Heidelbeeren waschen, gut trocknen und gleichmäßig auf dem Mürbteig in den Tarteletteförmchen verteilen.
2. Alle anderen Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren oder im Mixtopf für 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.
3. Die Schmandmischung mit einem EL gleichmäßig auf den Törtchen verteilen. Nicht zu viel, dass nichts über den Rand läuft.
4. Die Tartelettes auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 Minuten backen.

Wichtig: Ganz auskühlen lassen, da sie sonst leicht brechen. Und vor dem Herausheben aus der Form mit einem scharfen Messer eventuell verklebte Stellen lösen. Mit Puderzucker bestäuben und genießen!

Genießt die kleinen Tartelettes,

Euer FräuleinKuchenzauber<3