

KAY-HENNER MENGE

# *Tartelettes*

KLEINE KUCHEN  
PIKANT & SÜSS

**südwest<sup>o</sup>**



# Inhalt

Einführung 4

*Gemüsetartelettes* 6

Nicht nur für Vegetarier: Von Artischocken- bis Möhrencreme-  
tartelettes mit Zuckerschotensalat – bei Gemüsefans bleibt  
kein Wunsch offen!

*Tartelettes mit Fleisch & Fisch* 22

Moderne oder Tradition: Von Avocadotartelettes aus der  
Cross-over-Küche bis zu klassischen Steak-Pies – die Tarte-  
lettes zeigen sich in ihrer ganzen Vielseitigkeit!

*Süße Tartelettes* 40

Für Fruchtliebhaber und Schokoladenfreunde: Von Aprikosen-  
bis zu Schokotartelettes, hier findet jeder seinen Favoriten!

Rezeptregister 63

Impressum 64

# Kleine Kuchen ganz groß!

**Beachten Sie bitte:** In den Rezepten wird die Backofentemperatur für Ober- und Unterhitze angegeben. Bei Umluftherden rechnet man eine ca. 10 % niedrigere Temperatur.

**Beispiel:** 200 °C Ober-/Unterhitze entsprechen 180 °C Umluft.

Bei Gasherden beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Ist der Teig krümelig, können Sie kurz 1 bis 2 Esslöffel kalte Sahne unterarbeiten, das macht ihn geschmeidig.

Tartelettes lassen sich gut vorbereiten und sind ganz schön vielfältig: Sie schmecken als kleine herzhafte Mahlzeit zu Wein und Bier oder krönen als süßer Abschluss ein Menü. Tartelettes schmecken beim Picknick genauso gut wie als Imbiss im Büro. Und für Kleinhaushalte eignet sich das Kleingebäck bestens als Kaffeebegleiter oder Snack am Wochenende.

**Die Tarteletteförmchen** Die kleinen Formen mit herausnehmbaren Böden sind antihaftbeschichtet. Daher müssen sie vor dem Backen nicht gefettet werden. Wenn Sie die Formen in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen reinigen und sie sorgfältig abtrocknen, sind sie lange gebrauchsfähig. Nach dem Backen lassen Sie die Tartelettes kurz ruhen und stellen sie dann nacheinander z. B. auf eine umgedrehte Espresso-tasse. Dabei fällt der Förmchenrand nach unten, und Sie können die Tartelettes mithilfe z. B. eines Pfannenwenders auf Teller setzen.

**Ideal für Tartelettes – Mürbeteig** Die meisten Tartelettes in diesem Buch werden mit herzhaftem oder süßem Mürbeteig gebacken. Dieser Teig gelingt ganz einfach und besteht hauptsächlich aus Mehl und Butter. Herrlich mürbe wird der Teig mit Weizenmehl (Type 550), aber auch mit Dinkelmehl (Type 630) oder Weizen-Vollkornmehl gelingt der Teig bestens. Die Butter sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen, bei süßem Teig darf sie zimmerwarm (aber nicht weich) sein. Ein Eigelb macht den Teig gehaltvoller. Achten Sie darauf, den Teig nur so lange zu kneten, bis sich die Zutaten gerade gut verbunden haben.

Am besten rollen Sie den Teig portionsweise zwischen Backpapier und legen ihn locker in die Förmchen. Den Teig ohne Papier vorsichtig andrücken, Ränder mit einem scharfen Messer begradigen (Foto 1).

Damit sich der Teig beim Backen nicht wellt, stechen Sie die Teigböden mithilfe einer Gabel mehrfach ein und lassen ihn 15 Minuten im Kühlschrank entspannen. Zum Blindbacken zerknüllen Sie 4 Stücke Backpapier (ca. 20 x 20 Zentimeter) kräftig und streichen es wieder glatt, so lässt es sich einfacher auf den Teig legen. Nun beschweren Sie den Teig randvoll mit Hülsenfrüchten (z. B. Berglinsen; Foto 2).

Nach dem Blindbacken entfernen Sie Papier und Hülsenfrüchte. Damit der befüllte Teig nicht aufweicht, bestreichen Sie nun die Teigböden bei saftigen Kuchenbelägen mit Eiweiß (Foto 3) und backen ihn weitere 5 Minuten. Mit einer Füllung werden die Tartelettes anschließend fertig gestellt.

**Andere Teige** Auch mit TK-Blätterteig lassen sich tolle Tartelettes backen. Die aufgetauten Teigquadrate werden ausgerollt, in die Förmchen gelegt und eingestochen. Auch Blätterteig muss sich im Kühlschrank entspannen. Besonders knusprig werden Tartelettes mit Teigblättern aus griechischem Filo-, türkischem Yufka- oder mit Strudelteig aus dem Kühlregal. Die Blätter werden einzeln mit flüssiger Butter bestrichen und in die Förmchen gedrückt. Nicht benutzte Teigblätter immer mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen und brüchig werden.

**Wenn Sie die Tartelettes abends backen möchten, können Sie den Teig bereits morgens kneten und kalt stellen.**

**Nach dem Backen können Sie die Hülsenfrüchte zwar nicht mehr kochen, aber zum Blindbacken immer wieder verwenden!**





A wooden table with a bowl of dip, a sprig of basil, and two cherry tomatoes. The bowl is on the left, containing a white dip with green herbs. A silver spoon is in the bowl. A white napkin is partially visible under the bowl. On the right, there is a sprig of fresh basil and two bright red cherry tomatoes with green stems.

# Gemüsetartelettes

Gemüse hat immer Saison und kommt auf den kleinen Kuchen groß raus: Freuen Sie sich im Frühling auf Spargel-Blätterteig-Tartelettes, auf sommerliche Basilikumtartelettes mit Tomaten oder auf Kürbis-Crème-brûlée-Tartelettes im Herbst. Und lange Winterabende werden genüsslich-gemütlich durch Porreetartelettes mit Ziegenkäse.

# Basilikumtartelettes mit Kirschtomaten

## Für 4 Tartelettes

### Teig

- 140 g Mehl (Type 550)
- 1 Messerspitze Backpulver
- 20 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Zucker
- 80 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung

- 20 g Pinienkerne
- 2 große Bund Basilikum (50 g Blättchen)
- 1 kleines Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 5–6 EL natives Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)
- 100 g Sahne
- 2 EL weißer Aceto balsamico
- 200 g Kirschtomaten

### Außerdem

- Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.**  
(plus Kühlzeiten)

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Backpulver, Parmesan, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butter zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Pfanne dabei gelegentlich rütteln. Basilikum- und Petersilienblättchen abzupfen. Knoblauch abziehen und hacken. Pinienkerne, Basilikum, Petersilie, Knoblauch und 3 bis 4 Esslöffel Öl mit einem Schneidstab fein pürieren, salzen und pfeffern. Beiseitestellen.

**3** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

**4** Ei, Eigelb und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Basilikumpaste auf die Tarteletteböden streichen. Sahnemischung vorsichtig darauf gießen. Tartelettes in der mittleren Schiene in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**5** Inzwischen Aceto balsamico, Salz und Pfeffer verrühren, 2 Esslöffel Öl unterschlagen. Tomaten vierteln und untermischen. Tartelettes auf einem Rost ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Tomaten darauf anrichten.

*Das Foto zu diesem Rezept finden Sie auf Seite 6 unten.*



# Zwiebel-Paprika-Tartelettes mit Korianderdip

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Polenta, Backpulver, Cayennepfeffer, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butter zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in 1/2 Zentimeter dünne Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Paprika putzen, entkernen und vierteln. Viertel quer in 1/2 Zentimeter breite Streifen schneiden. Pfefferschote in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Paprika, Pfefferschote und Knoblauch im heißen Öl bei mittlerer Hitze 15 Minuten offen dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen, in der Pfanne beiseitestellen.

**3** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen. Ei, Eigelb und 150 Gramm Sauerrahm verrühren. Mit dem Zwiebelgemüse mischen. Auf die Tartelettes verteilen und in der mittleren Schiene weitere 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

**4** 150 Gramm Sauerrahm mit Limettenschale, Salz, 1 Prise Zucker und Limettensaft glatt rühren. Korianderblättchen fein hacken und unterrühren. Den Dip zu den Tartelettes servieren.

Das Foto zu diesem Rezept finden Sie auf Seite 6 oben.

## Für 4 Tartelettes

### Teig

120 g Mehl (Type 550)  
40 g feiner Maisgrieß (Polenta)  
1 Messerspitze Backpulver  
1/2 TL Cayennepfeffer  
Salz, Zucker  
80 g kalte Butter, in Würfeln  
1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung und Dip

300 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Paprikaschote (150 g)  
1 rote Pfefferschote  
2 EL Öl, Salz, Pfeffer  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)  
300 g Sauerrahm  
1 TL fein abgeriebene Biolimettenschale, Zucker  
1–2 EL Limettensaft  
1 kleines Bund Koriandergrün

### Außerdem

Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.**  
(plus Kühlzeiten)

# Spargel-Blätterteig-Tartelettes mit Ziegenkäse

## Für 4 Tartelettes

### Tartelettes

4 quadratische Scheiben TK-Blätterteig à 50 g

### Füllung

8 Stangen grüner Spargel (300 g)  
Salz

150 g Mascarpone  
2 Eier (Kl. M)  
Pfeffer

2 kleine Ziegenfrischkäse à 40 g  
(z. B. Picandou)

### Kräutersalat

2 EL weißer Aceto balsamico  
Salz, Pfeffer

4 EL natives Rapsöl  
1 Bund Kerbel

1 Bund Schnittlauch  
1 Beet Gartenkresse

### Außerdem

Mehl zum Bearbeiten  
Backpapier und Hülsenfrüchte  
zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
(plus Kühlzeit)**

## ZUBEREITUNG

**1** Teig nebeneinander liegend auftauen lassen. Inzwischen die Spargelköpfe ca. 8 Zentimeter lang abschneiden. Enden der verbliebenen Spargelstangen abschneiden, Stangenstücke in 3 Teile schneiden und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Stangenstücke mit Kopf nach 2 Minuten zugeben. Spargel kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

**2** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche je etwas größer ausrollen (ca. 16 x 16 Zentimeter) und so in die Förmchen geben, dass die Ränder 1/2 Zentimeter überstehen. Teigböden mehrfach einstechen. Förmchen 15 Minuten kalt stellen.

**3** Teig im 220 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken.

**4** Spargelköpfe beiseitelegen. Übrige Spargelstücke, Mascarpone und Eier mit einem Schneidstab fein pürieren, salzen und pfeffern. Papier und Hülsenfrüchte von den Tartelettes entfernen. Die Spargel-Mascarpone-Mischung auf die Tartelettes verteilen. Je 2 Spargelköpfe auf 1 Tartelette geben, Ziegenfrischkäse darüber krümeln. Bei 200 °C weitere 18 bis 20 Minuten backen.

**5** Inzwischen Aceto balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Kerbelblättchen abzupfen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kresse vom Beet schneiden. Kräuter und Vinaigrette mischen und auf den etwas abgekühlten Tartelettes anrichten.





# Kürbis-Crème-brûlée-Tartelettes mit gebratenen Pilzen

## ZUBEREITUNG

**1** Kürbiskerne im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Mehl, Backpulver, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butter zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Kürbis waschen und entkernen, 200 Gramm Fruchtfleisch würfeln, in einer ofenfesten Form mit Butter und Piment mischen, salzen, mit Alufolie verschließen. Im 200 °C heißen Ofen (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost in der mittleren Schiene 40 Minuten weich garen.

**3** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen. Inzwischen Kürbis und entstandenen Saft mit Sahne, Ei, Eigelb und etwas Salz im Mixer fein pürieren. Kürbismasse in die Tartelettes füllen und bei 180 °C in der mittleren Schiene weitere 15 bis 20 Minuten backen, dann auf einem Rost 2 Stunden abkühlen lassen, aber nicht kalt stellen.

**4** Pilze putzen und eventuell klein schneiden. Petersilienblättchen hacken. Pilze im heißen Öl bei starker Hitze 4 bis 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Kürbiskernöl würzen, Petersilie untermischen. Vor dem Servieren die Kürbiscrème mit je 1 Teelöffel braunem Zucker bestreuen. Sofort goldbraun karamellisieren (siehe Tipp Seite 49) und mit den Pilzen anrichten.

## Für 4 Tartelettes

### Teig

40 g Kürbiskerne  
140 g Mehl (Type 550)  
1 Messerspitze Backpulver  
Salz, Zucker  
80 g kalte Butter, in Würfeln  
1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung

300 g Hokkaido-Kürbis  
1 EL weiche Butter  
1/2 TL gemahlener Piment  
Salz  
120 g Sahne  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)

### Pilze

200 g Pfifferlinge  
1 kleines Bund krause Petersilie  
2 EL Öl, Salz, Pfeffer  
Pfeffer  
1 EL Kürbiskernöl (nach Belieben)  
4 TL brauner Zucker

### Außerdem

Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.**  
(plus Kühlzeiten)

# Kichererbsenküchlein mit Spinatsalat

## Für 4 Küchlein

### Küchlein

2 Gläser Kichererbsen (à 215 g Abtropfgewicht)

2 Eier (Kl. M)

Salz

je 1 TL Kreuzkümmel- und Koriandersaat

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund glatte Petersilie

1/2 Bund Koriandergrün

125 g Sahne

Cayennepfeffer

150 g Halloumi (zypriotischer Grillkäse)

### Salat

100 g junger Blattspinat

8 Radieschen

60 g schwarze Oliven (mit Kern)

2 EL Grenadine (Granatapfelsirup)

2–3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

4 EL Olivenöl

### Außerdem

Backpapier

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std.**

## ZUBEREITUNG

**1** Kichererbsen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Aus Backpapier 4 runde Stücke schneiden (Durchmesser 18 Zentimeter), zerknüllen, glätten und die Tarteletteförmchen damit auslegen.

**2** 1 Ei trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Kreuzkümmel und Koriander im Mörser fein zerstoßen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilien- und Korianderblättchen fein hacken. 300 Gramm Kichererbsen, Knoblauch, Sahne, Ei und Eigelb mit einem Schneidstab pürieren. Kreuzkümmel, Koriandersaat und je etwas Salz und Cayennepfeffer, Petersilie und Koriandergrün untermischen. Eischnee unterheben. Halloumi in kleine Würfel schneiden. Kichererbsenmasse auf die Förmchen verteilen, mit den restlichen Kichererbsen und Halloumi bestreuen. Im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

**3** Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenfruchtfleisch vom Kern schneiden. Grenadine mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. Spinat, Radieschen, Oliven und Vinaigrette mischen, mit den Küchlein anrichten.

**Tipp** Die Küchlein eignen sich gut fürs Picknick. Salat und Vinaigrette für den Transport bitte getrennt voneinander verpacken.







# Möhrencremetartelettes mit Zuckerschotensalat

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Backpulver, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butter zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Möhren schälen und raspeln. Mit dem Möhrensaft aufkochen, offen bei mittlerer Hitze in ca. 25 Minuten die Flüssigkeit verdampfen lassen.

**3** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

**4** Möhren im Mixer fein pürieren, 120 Gramm Crème fraîche zugeben und kurz unterpürieren. Ei und Eigelb unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Möhrenmasse in die Tartelettes füllen. Bei 180 °C in der mittleren Schiene weitere 15 bis 20 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

**5** Inzwischen die Zuckerschoten putzen und schräg in 1/2 Zentimeter dicke Streifen schneiden. Mit den Erbsen in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Aceto balsamico, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen, 30 Gramm Crème fraîche untermischen. Minzblättchen grob hacken und untermischen. Dressing mit Zuckerschoten und Erbsen mischen. Salat auf den Tartelettes anrichten.

## Für 4 Tartelettes

### Teig

160 g Mehl (Type 550)  
1 Messerspitze Backpulver  
Salz, Zucker  
90 g kalte Joghurtbutter,  
in Würfeln  
1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung und Salat

250 g Möhren  
1/4 l Möhrensaft  
150 g Crème fraîche  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)  
Salz, Cayennepfeffer  
200 g Zuckerschoten  
100 g TK-Erbsen  
3 EL weißer Aceto balsamico  
Pfeffer  
3 EL natives Rapsöl  
3–4 Zweige Pfefferminze

### Außerdem

Backpapier und Hülsenfrüchte  
zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
(plus Kühlzeiten)**

# Artischocken-Pilz-Tartelettes mit Käse

## Für 4 Tartelettes

3 große Artischocken  
3 EL Zitronensaft  
200 g Champignons  
1/2 Bund Thymian  
2 Schalotten  
2–3 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
40 g Butter  
4 Blätter Filo- oder Yufkateig  
(je 31 x 30 cm; siehe Seite 5)  
1/2 Bund glatte Petersilie  
Salz, Pfeffer  
120 g Sahne  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)  
40 g Grana Padano (italienischer  
Hartkäse), frisch gerieben

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.**

## ZUBEREITUNG

**1** Artischockenstiele über einer Tischkante ausbrechen, sodass sich die Fasern aus den Böden lösen. Alle starken Blätter abbrechen. Verbliebene Blätter so abschneiden, dass das Heu frei liegt. Alles Grüne und die harten Blätter von der Unterseite des Bodens abschneiden und mit Zitronensaft abreiben, damit sie nicht braun werden. Heu mit einem scharfkantigen Löffel entfernen. Artischockenböden in Zitronenwasser legen.

**2** Pilze putzen und vierteln. Thymianblättchen grob hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Artischocken in je 8 bis 12 Spalten schneiden. Schalotten, Artischocken und Pilze im heißen Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit Knoblauch und Wein zugedeckt aufkochen und bei geringer Hitze 15 Minuten dünsten, beiseitestellen.

**3** Butter zerlassen. Teigblätter einzeln dünn mit Butter bestreichen und aufeinanderlegen. Blattstapel längs und quer halbieren, sodass 4 Quadrate entstehen. Mit der gebutterten Seite nach oben in die Formen drücken, Ecken und Rand dabei überstehen lassen.

**4** Petersilienblättchen hacken, unter die Artischocken mischen, salzen und pfeffern. Sahne, Ei, Eigelb und Käse verquirlen. Mit den Artischocken mischen und auf die Tartelettes verteilen. Im 180 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 25 Minuten goldbraun backen.

**Tipp** Wenn Sie diese Tartelettes transportieren möchten, klappen Sie vor dem Backen den überstehenden Teig locker auf die Füllung.



# Möhrentartelettes mit Kerbel

## Für 4 Tartelettes

### Teig

160 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 Messerspitze Backpulver  
Salz, Zucker

80 g kalte Butter, in Würfeln  
1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung

400 g Möhren  
2 Frühlingszwiebeln  
20 g Pinienkerne  
2 EL Öl  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)

150 g Sauerrahm  
1/2 Bund Kerbel  
Salz, Pfeffer

### Außerdem

Backpapier und Hülsenfrüchte  
zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std.**  
*(plus Kühlzeiten)*

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Backpulver, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butterwürfel zwischen den Händen mit dem Mehl verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

**3** Möhren schälen, eventuell längs halbieren und schräg in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Pfanne dabei gelegentlich rütteln. Pinienkerne herausnehmen. Öl in die Pfanne geben, Möhren und Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten braten.

**4** Ei, Eigelb und Sauerrahm verrühren. Kerbelblättchen abzupfen, ein paar Blättchen beiseitelegen. Kerbel hacken und unter die Eiersahne rühren, kräftig salzen und pfeffern. Die Hälfte der Pinienkerne hacken. Mit dem Möhregemüse mischen und auf die Tartelettes verteilen. In der mittleren Schiene weitere 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen und mit den restlichen Pinienkernen und Kerbel garnieren.

*Das Foto zu diesem Rezept finden Sie auf dem Cover links.*

# Porreetartelettes mit Ziegenkäse und Dill

## ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Polenta, Backpulver, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker mischen. Butter zwischen den Händen mit der Mehlmischung verreiben. Eigelb kurz unterkneten. Teig flachgedrückt in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

**2** Porree putzen und waschen. Hellgrünen und weißen Teil in 1 Zentimeter dicke Halbringe schneiden. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Porree darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren braten, ohne dass der Porree Farbe nimmt. Mit Muskatblüte, Salz und Pfeffer kräftig würzen. In der Pfanne beiseitestellen.

**3** Ei, Eigelb und Crème fraîche verrühren. Ziegengouda raspeln, Dillspitzen abzupfen und hacken. Beides unter die Eiemischung rühren. Porree untermischen.

**4** Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen, in die Formen geben und kalt stellen (siehe Seiten 4/5). Teig im 200 °C heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Papier entfernen. Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

**5** Porreemischung auf die Tartelettes verteilen. In der mittleren Schiene weitere 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen. Nach Belieben mit Preiselbeerkompott anrichten.

## Für 4 Tartelettes

### Teig

120 g Mehl (Type 550)  
40 g feiner Maisgrieß (Polenta)  
1 Messerspitze Backpulver  
Salz, Zucker  
80 g kalte Butter, in Würfeln  
1 Ei (Kl. M), getrennt

### Füllung

600 g Porree  
2 EL Öl  
1/4 TL gemahlene Muskatblüte  
Salz, Pfeffer  
1 Ei + 1 Eigelb (Kl. M)  
150 g Crème fraîche  
80 g Ziegengouda  
1/2 Bund Dill  
4 EL Preiselbeerkompott (Glas, nach Belieben)

### Außerdem

Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
(plus Kühlzeiten)**



# Tartelettes mit Fleisch & Fisch

Tartelettes passen zu vielen Gelegenheiten und sind ganz leicht herzustellen: Backen Sie fürs nächste Picknick knusprige Hackfleisch-tartelettes aus Filoteig oder verwöhnen Sie Ihre Gäste mit zarten Mürbeteigtartelettes mit Leberparfait. Die Avocadotartelettes kommen sogar ganz ohne Backofen aus – lassen Sie sich einfach überraschen!





Kay-Henner Menge

### **Tartelettes - Kleine Kuchen pikant & süß**

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 20,3 x 20,3 cm

ISBN: 978-3-517-08588-3

Südwest

Erscheinungstermin: Februar 2010

#### Großer Auftritt für kleine Törtchen

Diesen kleinen Kuchen kann einfach niemand widerstehen: Tartelettes sind die neuen Lieblingsstückchen für kleine Genießerrunden, große Backfans und alle, die kulinarische Abwechslung lieben. Mit diesem einzigartigen Set kann man sie schnell und leicht selbst backen: Die Kombination aus der einzigartigen Rezeptsammlung und den vier hochwertigen Backformen mit herausnehmbaren Böden sorgt für frischen Genuss aus dem Backofen. Ob Möhrentartelettes mit Kerbel, Tartelettes mit Räucherlachs und Erbsen oder Schokoladentartelettes mit Macadamianüssen – die kleinen Kuchen schmecken immer und sind vielseitig anbieterbar: als Vorspeise, als Begleiter für unterwegs oder bei der Kaffeestunde. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die Rezeptvielfalt der kleinen Kuchen, die für den großen Genuss-Auftritt sorgen.