

Sommerfrucht-Tartelettes

Kleine Galettes aus Mürbeteig mit Mandeln, Nektarinen, Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl

50 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

2 TL Apfelessig

5 EL kaltes Wasser

100 g kalte Butter

Obstfüllung:

500 g frisches Obst z. B. Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen

etwa 50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich süße Tartelettes?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten und Butter in Stückchen hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig flach drücken und in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Obstfüllung zubereiten:

Früchte waschen, halbieren, entsteinen und je nach Obstsorte in Spalten schneiden.

3 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig in etwa 8 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion etwa 3 mm dünn zu einem runden Taler (Ø etwa 16 cm) ausrollen und auf das Backblech geben. Mandeln mittig aufstreuen. Die Früchte so darauf verteilen, dass ein Rand bleibt. Den Rand umbördeln und etwa 1 cm breit auf die Früchte klappen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Tartelettes sofort nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.
- Die Tartelettes einfach mit einer Kugel Vanille- oder Pistazieneis servieren.
- Sehr lecker schmeckt auch Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße zu den Tartelettes.

