

Spätsommer-Tartelettes

mit Karamell und Brombeeren

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten für den Mürbeteig

- 300 g helles Dinkelmehl
- ½ TL Vanille, gemahlen
- 80 g Puderzucker
- 180 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ Bio-Zitrone, Abrieb
- 2-3 EL kaltes Wasser

Karamell:

- 6 EL Rohrohrzucker
- 2 reife Bananen
- 100 ml Vollmilch

Belag:

- 350 ml Schlagobers
- 150 g Sauerrahm
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- 2 EL Puderzucker
- 500 g frische Beeren – wie Brombeeren oder Himbeeren



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

1. Für die Mürbeteig-Tarteletteböden den Ofen auf 180°C vorheizen. Zwei Muffin oder Tartelettes-Bleche bereitstellen.
2. Alle Zutaten (bis auf das Wasser) für den Mürbeteig rasch mit der Küchenmaschine zu einem etwas bröseligen Teig kneten. Das Wasser zugeben und kurz zu einem glatten Teig weiterkneten. Den Teig nun für 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen, mit z.B. einer Tasse Kreise ausstechen und damit die Vertiefungen im Muffinblech auskleiden. Die Ränder etwas festdrücken. Den Teigboden mit der Gabel 2-3 Mal einstechen. Die Formen nun samt den Teig entweder für 30 Minuten in den Kühlschrank oder für 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Danach 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° Heißluft goldbraun backen. Die Törtchen aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
4. Für das Karamell den Zucker in einer Pfanne mit 2 EL Wasser leicht vor sich hin köcheln und somit karamellisieren lassen. Die Bananen schälen, mit der Milch mixen und zum Karamell geben. Alles verrühren und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Das Bananen-Karamell komplett abkühlen lassen.
5. Für die Creme – Schlagobers cremig steif schlagen und mit Sauerrahm, Puderzucker und Vanille verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
6. Jedes Tartelettes mit 2 TL vom Karamell bestreichen, darauf die Creme spritzen und mit den Beeren hübsch belegen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

