

Hier und heute



Johannisbeer-Tartelettes

Theresa Knipschild backt feine Johannisbeer-Tartelettes. Mit Marzipan setzt sie den perfekten Kontrapunkt zur Säure der Früchtchen.

Das Rezept

Von Theresa Knipschild für sechs Stück

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 130 g Butter, kalt
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz

Zutaten für den Belag

- 40 g Marzipanrohmasse
- 200 g Schmand
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 150 g Johannisbeeren + 6-12 Rispen zur Garnitur
- 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zügig verkneten, in Frischhaltefolie oder einer Dose mindestens 30 Minuten kaltstellen. Johannisbeeren ggf. waschen und mit einer Gabel von den Rispen befreien.

Sechs Tarteletteförmchen (Ø 10 cm) mit etwas Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in sechs Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteletteförmchen ausrollen. Förmchen an Boden und Rand mit Teig versehen. Am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Förmchen für zehn Minuten kaltstellen, damit der Mürbeteig fest wird und beim Backen die Form behält.

Marzipan reiben

Marzipan mit der Vierkantreibe fein reiben. So verbindet es sich besser mit den anderen Zutaten.

Alle Zutaten für die Creme verrühren. Diese auf die sechs Förmchen verteilen. Johannisbeeren ebenfalls gleichmäßig verteilen und leicht in die Creme drücken. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Auf mittlerer Schiene 25 bis 35 Minuten backen. Falls die Tartelettes zu dunkel werden, die Temperatur etwas runterschalten. Ca. zehn Minuten vor Ende der Backzeit mit Mandeln bestreuen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit etwas Puderzucker und Johannisbeerrispen garniert servieren.