

# Hier und heute



## Mandel-Tartelettes mit Himbeeren

Feines Gebäck für den Sommer: Pâtissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man knusprige Mandel-Tartelettes mit Vanillecreme und frischen Himbeeren ganz einfach selbst backt.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 8-10 Tartelettes von circa 8 cm Durchmesser

#### Zutaten für den Mandelmürbeteig

- 120 g Butter
- 1 g Salz
- 85 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei (Größe M)
- 265 g Mehl 405er

#### Zubereitung

Butter, Salz, Puderzucker, Mandeln, Ei und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, den Teig flach formen und in Folie eingewickelt mindestens 60 Minuten kühlen.

**Tipp:** Den Teig am besten bereits am Vortag herstellen.

Den Teig mit ordentlich Mehl circa 2-3 mm dick ausrollen, dann Kreise von circa 12 cm Durchmesser ausstechen.

**Tipp:** Durchmesser der verwendeten Formen plus die doppelte Randhöhe, bei Formen von 8 cm Durchmesser und 2 cm Höhe müssen die ausgestochenen Scheiben dann 12 cm groß sein.

Die Teigscheiben in die Tartelettesringe oder Tartelettesformen einlegen und auf ein Backblech geben.

#### Zutaten für die Mandelfüllung

- 75 g, sehr weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eiweiß (Gr. M)
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 75 g Zucker

#### Zubereitung

Butter, Ei, Eiweiß, Mandeln und Zucker mit einem Pürierstab verrühren und in die ungebackenen Tartelettes füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C circa 30 Minuten goldbraun backen.

#### Zutaten Crème pâtissière

- 100 ml Milch
- ¼ Vanilleschote
- 1 Eigelb (Größe M)
- 15 g Zucker
- 5-10 g Stärke je nach gewünschter Festigkeit
- 10 g Butter

#### Zubereitung

Milch, Vanilleschote, Eigelb, Zucker und Stärke in einem Topf vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, in eine Schüssel füllen und die Butter untermischen. Mit Folie abgedeckt bis zur Verwendung kalt stellen.

# Hier und heute



## **Fertigstellung**

- circa 10 Himbeeren pro Tartelette
- etwas Himbeerkonfitüre (oder andere rote Konfitüre)

Die Crème pâtissière glattrühren und die Vanilleschote entfernen, jedes Tartelette mit der Creme bestreichen und mit Himbeeren belegen. Mit etwas Himbeerkonfitüre „garnieren“ und servieren.

## **Tipp:**

Die fertig gebackenen Tartelettes (oder auch der ungebackene Mürbeteig) lassen sich gut einfrieren. Damit die Tartelettes knusprig bleiben, diese in dem verschlossenen Aufbewahrungsbehälter komplett auftauen und das Behältnis erst dann öffnen, wenn die Temperatur ausgeglichen ist, sonst schlägt sich Kondensflüssigkeit an den Tartelettes nieder und sie ziehen Feuchtigkeit.