

Hier und heute



Mandarinen-Tartelettes

Marcel Seeger zeigt, wie man kleine Tortenböden für fruchtige Mandarinen-Tartelettes backt und mit selbstgemachtem Pudding und Frucht füllt.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 6 Tartelettes (8-9 cm Durchmesser)

Zutaten für die Tartelettes

- 50 g Zucker
- 100 g Butter, Raumtemperatur
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl, Typ 550 (oder Dinkelmehl Typ 630)

Zubereitung

Zucker, Butter, Vanillemark und Salz verkneten. Dann das Mehl zugeben und einen glatten Mürbeteig herstellen. Den fertigen Mürbeteig in eine Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit man ihn gut ausrollen kann. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ 180° C Umluft. Den gekühlten Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn auf eine Stärke von circa 2,5 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen die etwas größer sind als die verwendeten Tartelettes-Förmchen. Die runden Teigstücke in die Förmchen einlegen und andrücken. Überstehenden Teig mit der Rückseite eines Küchenmessers abschneiden. Die Tartelettes im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in den Förmchen abkühlen lassen und dann vorsichtig herausnehmen.

Tipps

- Die Tartelettes- Förmchen entweder gut einfetten oder Förmchen mit Anti-Haftbeschichtung verwenden.
- Wer mag, kann zur Verfeinerung noch 40 g frisch aufgeschlagene Sahne unter den Pudding rühren.
- Alternativ kann man auch einen gekauften Vanillepudding verwenden.

Zutaten für die Füllung

- 250 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 20 g Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- circa 200 g frische Mandarinen (alternativ aus der Dose)

Zubereitung

200 Milliliter Milch, Zucker, Salz und Vanillemark unter Rühren zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit dem Eigelb und Puddingpulver gründlich verrühren. Sobald die Milch im Topf kocht die Eigelb-Puddingpulvermischung zufügen und alles zu einem glatten Vanillepudding abbinden. Den fertigen Vanillepudding in eine Schüssel füllen, mit einem

Hier und heute



Stück Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mandarinen schälen und von den weißen Häutchen befreien, falls deren Bitterstoffe unerwünscht sind. Den abgekühlten Vanillepudding mit einem Schneebesen glattrühren. Den Vanillepudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die sechs Tartelettes verteilen. Anschließend die Mandarinstücke auf den Pudding legen und leicht andrücken.