

Hier und heute



Tartelettes mit Aprikosen und Vanilleeis

Konditormeister Marcel Seeger macht feine Tartelettes mit Aprikosen und Vanilleeis. Eine unschlagbar sommerliche Kombination.

Das Rezept

von Marcel Seeger für zwölf Tartelettes (Durchmesser circa 9 cm)

Zutaten für den Mürbeteig

- 120 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 140 g Mehl Typ 550
- 80 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz verkneten, dabei Ei und Eigelb zugeben. Mehl, Speisestärke und Mandeln vermischen und alles zusammen zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen lassen. Dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa 4mm ausrollen.

Tipp: Die Backformen mit etwas Butter einfetten, dann lassen sich die gebackenen Tartelettes später besser herauslösen.

Runde Teigstücke von der Größe der verwendeten Tartelette-Formen ausstechen und die Formen damit auslegen. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eventuell überstehenden Teig entfernen und die Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft. Die Tartelettes auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, erst dann herausnehmen.

Tipp: Die gebackenen Tartelettes mit circa 80 g geschmolzener weißer Kuvertüre ausstreichen und dann fest werden lassen.

Karamellierte Aprikosen

- 6 Aprikosen
- 20 g Zucker

Zubereitung

Aprikosen waschen, entkernen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne den Zucker schmelzen, dann die Aprikosenstreifen zufügen und mit dem geschmolzenen Zucker verrühren. Dann abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 12 Kugeln Vanilleeis
- 6 Zweig Thymian

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a bold, white, sans-serif font. The background of the banner is a dark red gradient, with several bright red poppies in bloom on the right side, their petals and stems clearly visible against the lighter background.

Zubereitung

Die karamellisierten Aprikosen in die Tartelettes geben. Das Vanilleeis darauf setzen. Nach Belieben mit karamellisierten Aprikosenstreifen dekorieren und abschließend nach Belieben mit fein gehacktem Thymian dekorieren.