

Hier und heute

Edle Mürbeteigtörtchen mit Beeren

Theresa Knipschild ist selbst ganz verrückt nach diesen knusprigen Mürbeteigtörtchen mit aromatischer Vanillecreme und frischen Beeren.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für den Mürbeteig

- 230 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Arbeitsfläche
- 125 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten + etwas für die Form
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 60 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- ca. 50 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen
- optional: Erdbeer- oder Beerenmarmelade

Zutaten für die Vanillecreme

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 40 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder eine halbe Vanilleschote
- 2 Prisen Salz
- ca. 400 g gemischte Beeren, z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig mindestens eine Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit die Vanillecreme herstellen. Dafür Puddingpulver mit ca. 100 ml Milch klümpchenfrei glatt rühren. Restliche Milch, Sahne, Salz, Zucker und Vanille in einem kleinen Topf aufkochen und die Puddingpulvermischung zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. eine Minute köcheln. In eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken. Vollständig abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Ein Muffinblech umdrehen, mit etwas weicher Butter oder neutralem Pflanzenöl bepinseln und leicht mit Mehl bestäuben.

Den Mürbeteig zügig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von 8 bis 10 cm ausstechen, z. B. mit einem Glas/Servierring. Die Mürbeteigkreise auf das umgedrehte Muffinblech geben und leicht andrücken. Wenn der Mürbeteig zu warm ist, das Muffinblech vor dem Backen nochmal kaltstellen.

Dann 15 bis 18 Minuten goldbraun backen. Der Ofen muss vorgeheizt sein, damit die Tartelettes ihre Form behalten. Nach dem Backen ca. 30 Minuten abkühlen lassen und dann vom Blech lösen.

Das Innere der Förmchen mit etwas geschmolzener Kuvertüre bepinseln und diese kurz fest werden lassen. Einen Teelöffel Beerenmarmelade auf die Schokoladenschicht geben.

Vanillecreme glatt rühren, mit Hilfe eines Spritzbeutels oder von zwei Löffeln in die Tartelettes setzen und mit Beeren nach Wahl garnieren.