

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Heidelbeer-Tartelettes

### Zutaten

Für 6 Tartelettes / Formen Ø 12 cm

#### FÜR DIE BÖDEN

100 g Butter  
80 g Rohrohrzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
110 g Mehl

#### FÜR DIE GANACHE

400 g weiße Kuvertüre  
130 ml Sahne

#### FÜR DEN BELAG

20 g Krokant  
100 g Heidelbeeren

*Zubereitungszeit der Böden (inklusive Backzeit): 35 Minuten / Zubereitungszeit Ganache (ohne Kühlzeit): 20 Minuten / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Die Böden der Heidelbeer-Tartelettes sind auch zwei Tage nach dem Backtag noch fest / Die Tartelettes am besten im Kühlschrank aufbewahren.*



### Zubereitung

Die Tartelette-Formen mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln, gemahlenden Nüssen oder Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Zubereitung Mini-Obstböden: Die Butter und die Eier mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung in einen warmen Raum stellen. Sie sollten zimmerwarm sein. Die Butter mit einer Prise Salz und dem Zucker cremig rühren, bis sich der Zucker gut mit der Butter verbunden hat.

Anschließend die Eier einzeln für jeweils eine Minute unterrühren. Das Mehl kurz mit dem Rührgerät in den Teig quirlen, nicht zu lange, sonst wird der Teig zäh. Den Teig mit den Fingern weiterkneten.

Den Teig möglichst sanft in die vorbereiteten Tartelette-Förmchen drücken und die Böden für die Heidelbeer-Tartelettes bei 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C) auf der mittleren Schiene rund 20 Minuten backen.

Die Böden nach dem Auskühlen aus der Form stürzen (nicht zu lange warten, sonst lösen sie sich schwer aus) und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Creme einen Abend vorher zubereiten, aber mindestens fünf Stunden vor dem Einstrich. Dafür 600 Gramm weiße Kuvertüre in Stücke hobeln. Die Sahne erhitzen (aber nicht kochen!). Vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen und die weiße Kuvertüre hineingeben. Warten bis sich die Schokoladenstücke schmelzen und erst dann verrühren. Abkühlen lassen!

Die abgekühlte Creme auf die Böden streichen, nach Belieben mit etwas Krokant bestreuen und die Heidelbeeren darauf dekorieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.