

Erdbeer-Quark Tartelettes



Arbeitszeit: 1,5 Stunden



Koch- & Backzeit: 20 Minuten



Portionen: 8



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Mürbteig

- 250g Dinkelmehl Type 405 oder Weizenmehl Type 405/550
- 125g Butter, zimmerwarm
- 25g Zucker (optional 10g mehr)
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 250g Quark
- 100g Sahne
- 1 PK Vanillezucker
- 20g Zucker oder 15g Honig/Agavendicksaft
- Optional kleingeschnittene Erdbeeren

Für das Topping

- 200g Erdbeeren

Zubereitung

Zuerst alle Zutaten für den Mürbteig miteinander verkneten. Anschließend den Teig einpacken (z.B. in Frischhaltefolie) und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

In der Zwischenzeit die Quark-Sahne Creme herstellen: Dazu den Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Danach die Sahne aufschlagen und in die Quark Masse unterheben. Optional können ein paar kleingeschnittene Erdbeeren dazugegeben werden. Die Masse bis zu Weiterverarbeitung kaltstellen.

Nach der Ruhezeit den Mürbteig nochmals durchkneten, dünn ausrollen und in die Tartelette- Förmchen legen (optional kann der Teig auch in ein Muffinblech gegeben werden).

Den Teig für ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist und danach abkühlen lassen(!).

Daraufhin können die Tartelettes vorsichtig aus der Form geholt werden und mit der Quark-Sahne Füllung gefüllt und mit den Erdbeeren belegt werden.

Fertig sind die Erdbeer-Quark Tartelettes!

