

Himbeer-Tartelettes

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
40 g Staubzucker
eine Prise Salz
125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
1 mittelgroßes Eigelb
2 EL Eiswasser
2 TL Zitronensaft

Zutaten für die Füllung:

350 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt) plus ein paar zum Dekorieren
100-125 g Zucker
etwas Zitronensaft
1 mittelgroßes Ei
3 mittelgroße Eigelb
125 ml Schlagobers oder Crème fraîche
ca. 6 EL kernloses Himbeergelee
Crème fraîche
essbare Blüten oder, wie hier, kandierte Veilchen und kandierter Flieder



Das Mehl mit dem Staubzucker und dem Salz in der Küchenmaschine mischen, dann die Butterwürfel untermischen. In der Mitte eine kleine Grube machen und das Eigelb, das Eiswasser und den Zitronensaft hineingießen. Den Teig mit der Küchenmaschine weiter kneten bis er eine homogene Masse ergibt. Zu einer flachen Scheibe drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Füllung die Himbeeren mit 2 Esslöffeln Zucker und einem Schuss Wasser etwa sechs Minuten bei geringer Hitze kochen, bis sie zerfallen und einzudicken beginnen. Die Kerne entfernen, indem man die Himbeeren durch die Flotte Lotte dreht oder ein Sieb streicht. Den restlichen Zucker und etwas Zitronensaft unterrühren und 10 Minuten abkühlen lassen.

Ei und Dotter kräftig verrühren und mit dem Schlagobers oder der Crème fraîche unter das Himbeerpüree ziehen.

Die Tartelettes-Förmchen mit etwas flüssiger Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und die Förmchen damit auskleiden. Die Böden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen das Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Die Tartelettes mit Backpapier oder Alufolie abdecken und mit ungekochtem Reis oder Hülsenfrüchten beschweren. Auf ein Backblech stellen und 10 bis 12 Minuten blindbacken.

Das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen und die Creme in die Förmchen füllen. Die Tartelettes weitere 10 bis 12 Minuten backen, bis die Creme gestockt ist.

Die Küchlein vollständig auskühlen lassen. Das Himbeergelee leicht erwärmen und die Tartelettes damit bepinseln.

Jedes Stück mit einer frischen Himbeere, einem kleinen Klacks Crème fraîche und essbaren Blüten oder kandierten Veilchen und Flieder verzieren. Im Kühlschrank durchkühlen und vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.