

Linzer Tartelettes mit Preiselbeeren

Zutaten für ca. 8 Stück:

250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
1/2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
100 g gemahlene Haselnüsse
2 Eier (Größe M)
125 g Butter
3-4 TL Paniermehl
2 Gläser (à 220 g) Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren
Puderzucker zum Bestäuben
Fett für die Förmchen
Mehl für die Arbeitsfläche



Zubehör:

8 Tartelette-Förmchen (unten 9 cm Ø; oben 11 cm Ø; mit Lift-off-Boden)

Zubereitung:

Mehl, Salz, Puderzucker, Backpulver, Zimt, Nelken und Haselnüsse in einer Schüssel mischen. 1 Ei und Butter zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Tartelette-Förmchen fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kreise (ca. 17 cm Ø) ausstechen. Förmchen damit auslegen. Teigböden mit etwas Paniermehl bestreuen. Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren in den Förmchen verteilen, glatt streichen.

Restlichen Teig erneut verkneten, dünn ausrollen und in daumendicke, 10–11 cm lange Streifen schneiden oder radeln. Tartelettes damit gitterförmig belegen. 1 Ei verquirlen und Streifen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20–25 Minuten backen.

Vorsichtig herausnehmen (Preiselbeeren sind flüssig!) und auskühlen lassen. Tartelettes aus den Förmchen lösen, auf Platten anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde zzgl. Wartezeit (ca. 2 Stunden)



Guten Appetit!