

Süße Butter-Tartes



Mürbeteig

- 150 gr Weizenmehl 550
- 100 gr Vollkornweizenmehl
- 200 gr Butter
- 100 gr Zucker
- 1 Ei

Grobe Füllung

- 10 Toffifee
- 100 gr Walnüsse

Karamellguss

- 2 Eier
- 50 gr. Butter
- 150 gr brauner Zucker (oder teilw. Kokosblütenzucker)
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 2 EL Joghurt
- 3 EL Sahne

1. Die Zutaten für den Mürbeteig mischen und den Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Zum ausrollen braucht man etwas Mehl, weil er sehr weich und klebrig ist oder Ihr verwendet einfach 50 gr mehr Mehl. Ich finde Mürbeteig wird so halt knuspriger. Bei der Menge ist am Ende noch ein Drittel Teig übrig, den kann man entweder für Streusel oder für Minimuffins nutzen oder für späteren Gebrauch einfrieren.
2. Die Füllung grob hacken und zur Seite stellen. Ich mag die herb-süße Kombi von Toffifee und Walnuss, hier können auch andere Zutaten ausprobiert werden.
3. Die Zutaten für den Karamellguss kurz aufschlagen und unter ständigem Rühren erhitzen. Ich mache es immer bei 70°C und koche es dann kurz auf, wenn sich Butter und Zucker aufgelöst haben.
4. Teig ausrollen und Kreise für die Muffinform ausstechen (die Form wird komplett ausgefüllt). Die grobe Füllung verteilen und dann mit dem Guss die Tartes auffüllen. Zur Dekoration kann man noch eine ganze Nuss in die Mitte legen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C O/U-Hitze die Törtchen 20-25 Minuten backen lassen. In der Form abkühlen lassen, die Seiten lösen und auf das Kuchengitter stürzen.

Quelle:

Tanja Schragl
selbstständige Pampered Chef Direktorin
Marktplatz 4; 76297 Stutensee
Tel.: 0176/ 722 455 29
Whatsapp: 0172/ 64 60 298
Email: tanja@marktplatzkueche.de
Homepage: www.marktplatzkueche.de