

Mandel-Tartelettes mit Kürbissahne



Eine neue Kreation von
Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, 300 g von dem Fruchtfleisch abwägen und klein würfeln. Die Kürbiswürfel mit dem Birnendicksaft, dem Akazienhonig in einem Topf während ungefähr zehn Minuten köcheln lassen. Mit dem Mandellikör beträufeln und abkühlen lassen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ungefähr 3 mm dick ausrollen. Zehn Kreise von ungefähr 12 cm Durchmesser ausstechen und in gebutterte Törtchenformen legen und gleichmäßig andrücken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Boden der Törtchen mit Backpapierkreisen auslegen und die Hülsenfrüchte auf die Tartelettes verteilen. Im zuvor geheizten Backofen bei 185 Grad während 15 Minuten blind backen.

Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und die Törtchen auskühlen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter, den Vollrohrzucker, das Vanillemark und eine Prise Vollmeersalz mit dem Handrührgerät schaumig

schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

Diese Mandelfüllung in die zuvor gebackenen Törtchen verteilen und während 15 weiteren Minuten bei 185 Grad backen. Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen, aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Das Apfel- oder Aprikosengelee aufkochen und glatt rühren. Die Törtchen damit großzügig bestreichen.

Die Sahne fast steif schlagen und die Kürbismasse unterheben. Die Kürbissahne zu den Tartelettes servieren.

Zutaten für 10 Tartelettes

Mandelfüllung:

1 Vanilleschote
100 g weiche Butter
100 g Vollrohrzucker
Vollmeersalz
2 Eier
50 g Dinkelvollkornmehl
125 g gemahlene Mandeln
150 g Apfel- oder Aprikosengelee

Mürbeteig:

175 g Butter
100 g Vollrohrzucker
1 Ei
325 g Dinkelvollkornmehl (80 Prozent)

Für die Kürbissahne:

300 g Muskatkürbis
1 EL Birnendicksaft
1 EL Akazienhonig
3 EL Mandellikör
1/8 l Sahne

Außerdem:

Hülsenfrüchte zum Blindbacken