

Kleine Köstlichkeiten: Birnen-Tartelettes

Das Beste an Tartelettes ist, man kann sich ohne schlechtes Gewissen noch ein Zweites nehmen. Schließlich sind sie klitzeklein. Die Tartelettes bestehen aus einem Mürbeteig, einer sanften Quarkcreme und gefächerten Birnenhälften.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Zutaten für den Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 20 g Eigelb (von einem Ei)

Zutaten für die Quarkmasse:

- 500 g Quark (40 Prozent)
- 90 g Zucker
- 1 Ei
- 115 ml Milch
- 60 g Butter (flüssig)
- 25 g Speisestärke

Außerdem:

- 1 Dose Williams Christ Birnen oder frische Birnen (geschält, halbiert und in Läuterzucker weich gedünstet)
- Etwas Tortenguss zum Bestreichen

Backzeit: Bei 180 Grad zirka 25 Minuten (Ober-/Unterhitze).

Den Mürbeteig zubereiten

Mehl und Zucker auf der Arbeitsplatte mischen, dann die Butter in kleinen Stücken an den Rand legen. Das Ei in die Mitte geben und nun mit Teigschaberkarten einen Mürbeteig herstellen.

Tipp: Immer recht schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm und damit brandig, also bröselig, wird.

Gut durchkneten, zu einer Kugel formen und für 30 Minuten in die Kühlung stellen. Anschließend den Teig gleichmäßig dick ausrollen.

Tipp: Legen Sie den Teig zwischen zwei Schienen (aus dem Baumarkt). Dann wird er gleichmäßig hoch.

Für die Tartelettes Kreise ausstechen und in die eingefetteten Förmchen oder die Form einlegen.

Quarkmasse für Törtchen machen

Den Quark mit dem Zucker, dem Ei, der Milch und der flüssigen Butter vermischen. Speisestärke dazugeben und glatt rühren.

Fertigstellung der Birnen-Tartelettes

Die Quarkmasse auf dem Mürbeteig verstreichen. Die weichen Birnen in feine Scheiben schneiden und auf die Füllung legen.

Tipp: Die Birnen sollten noch aus der Masse heraus schauen, das sieht schöner aus.

Bei 180 Grad im Backofen zirka 25 Minuten backen. Anschließend aus den Förmchen stürzen und noch warm mit etwas Tortenguss bestreichen. Anschließend aus den Förmchen stürzen und noch warm mit etwas Tortenguss bestreichen.

Tipp: Wem Tartelettes zu aufwendig sind - mit demselben Rezept kann man auch eine große Tarte backen.