

Hertzoggies



Kokos-Fans werden diese kleinen Tartelette aus Südafrika lieben! Buttriger Mürbeteig gefüllt mit Aprikosen-Konfitüre und getoppt mit Kokos-Baiser. Oberlecker!

12 - 14 Stück

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

260 g Mehl

25 g Zucker

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

¼ TL Muskatnuss, frisch gemahlen

113 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

3 Eigelb (Gr. L)
1-2 EL eiskaltes Wasser

Für die Füllung

3 Eiweiß (Gr. L)
250 g Zucker (ich habe Puderzucker verwendet)
150 g Kokosraspeln
1 TL Vanilleextrakt
160 g Aprikosen-Marmelade

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Muskatnuss in einer Rührschüssel mischen.
2. Die kalten Butterwürfel dazugeben und mit der Küchenmaschine oder den Händen verkneten, bis die Masse wie feuchter Sand aussieht und sich auch so anfühlt.
3. Die Eigelbe und das eiskalte Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank parken.
4. Eine 12er Muffins- oder Tartelette-Backblech fetten und mit Mehl ausstäuben.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (8 cm Ø) Kreise ausstechen und vorsichtig in die Mulden der Backform drücken. Die Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
7. Für die Baisermasse das Eiweiß aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn der Eischnee glänzt und Spitzen stehen bleiben, sobald man den Schneebesen herauszieht, ist er genau richtig.
8. Vanilleextrakt und Kokosraspeln dazugeben und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
9. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen. Jeweils zwei Teelöffel Aprikosen-Marmelade in jedes Tartelette geben und die Kokos-Baiser-Masse auf die Marmelade spritzen.

10. In der Ofenmitte für 20-25 Minuten backen. Ist die Baisermasse getrocknet und goldbraun, sind die Hertzoggies fertig.
11. Nach dem Backen die Tartelette einige Minuten in der Form stehen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
12. Tipp 1: Nicht zu viel Marmelade einfüllen, sonst „blubbert“ sie beim Backen zu stark und kommt an den Rändern zwischen Teig und Baiser zum Vorschein.
13. Tipp 2: Hertzoggies halten sich in einem luftdichten Behälter bis zu drei Tagen im Kühlschrank.