

Beerige Knusper-Tartelettes



Durch die Kokosraspeln im Teig, wird der Boden schön knusprig.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten für 6 Tartelettes

150 g Mehl
50 g Kokosraspeln
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Butter
50 ml Wasser (alternativ Sherry)

Zutaten für den Belag

500 g Vanillepudding (ich habe welchen aus dem Kühlregal genommen, weil ich

zum Pudding kochen keine Zeit mehr hatte)

500 g Beerenobst der Saison

Ein paar EL feinsten Zucker

Zubereitung

1. Teig in eine Rührschüssel geben. Kokosraspeln, Zucker, Vanillezucker, Butter und Wasser (oder Sherry) dazugeben und mit dem Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Teig in Frischhaltefolie einpacken und für 1 Stunde (besser länger) in den Kühlschrank legen.
3. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
4. Tartelettes-Formen einfetten.
5. Wenn der Teig gut durchgekühlt ist, auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Formen ausrollen und in die Formen legen. Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen.
6. Ränder andrücken.
7. Für ca. 12-15 Minuten backen und anschließend in den Formen auf ein Gitter stellen.
8. Beerenobst verlesen, waschen, trocknen und in feinstem Zucker wälzen.
9. Die ausgekühlten Tartelettes aus den Formen lösen.
10. Vanillepudding durchrühren und auf die Tartelettes geben.
11. Die gezuckerten Beeren auf den Vanillepudding geben.