Himbeer-Tartelettes

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 200 g Dinkelmehl
- 100 g kalte Butter
- 90 g brauner Zucker
- 2 EL Erdnussmus
- 2 Eier
- 350 g Himbeeren (je nach Geschmack)
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Quarkcreme (20 %)
- etwas gemahlene Vanille und Tonkabohne
- etwas Butter für die Form
- etwas Kokosblütenzucker

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 90 g Zucker und Erdnussmus mit 1 Ei vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dann in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Die Himbeeren vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Für die Deko einige Himbeeren zur Seite stellen.
3. Kokosblütenzucker, Quarkcreme, Vanillezucker, etwas gemahlene Vanille und Tonkabohne und 1 Ei verrühren. Die Himbeeren hineingeben, zerdrücken und alles gut verrühren.
4. Den Backofen auf 190 ° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Tartelette-Förmchen (Durchmesser ca. 10 cm) ausbuttern. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und in 6 Portionen teilen. Je eine Portion in ein Förmchen geben und das Förmchen mit dem Teig auskleiden, auch am Rand, und etwas andrücken. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
6. Den Teig bei 190 ° Ober- und Unterhitze ca. 6-8 Minuten vorbacken, dann die Himbeerquarkcreme hineingeben. Die Törtchen weitere 15-20 Minuten backen. Gegen Ende bei Bedarf etwas Alufolie auflegen, damit die Tartelettes nicht zu dunkel werden.
7. Auf die heißen Tartelettes noch etwas Kokosblütenzucker streuen und die restlichen Himbeeren als Deko erst kurz vor dem Servieren auflegen.