Kleine Herz-Tartelettes mit Himbeergelee

Mit Liebe gebackene Tartelettes

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 50 g Mandeln, gemahlen/blanchiert
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter, kalt
- 1 Ei
- 1 EL kaltes Wasser

Ausserdem

40 g Amarettini (italienische Mandelmakronen)
1 Glas Himbeergelee
1 Eigelb
1 TL Milch

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine/eines Handrührers einige Minuten verkneten. Dann kurz mit den Händen weiterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Amarettini fein zerkleinern, dazu die Kekse in einen kleinen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz bearbeiten. Die Brösel in eine kleine Schüssel füllen.
3. Die Mulden eines Muffinblechs einfetten.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nach der Kühlzeit 1/3 der Teigmenge abnehmen und zurück in den Kühlschrank legen. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und 12 Kreise von 8 cm ø ausstechen.
6. Die Teigkreise in die Muffinmulden legen und am Rand leicht andrücken. Sind alle Mulden belegt, mit Böden mit einer Gabel einstechen.
7. Nun in jede Mulde mit Amarettini-Brösel bestreuen und das Himbeergelee einfüllen (nicht zu viel einfüllen!) Restliche Keksbrösel zur Seite stellen.
8. Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und 12 kleine Herzen ausstechen. Je ein Herz mittig auf das Gelee setzen.
9. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig (Ränder und Herzen) damit bestreichen. Die Ränder mit den restlichen Keksbröseln bestreuen.
10. Das Muffinblech für 25-30 Minuten in den Ofen schieben.
11. Nach der Backzeit die Tartelettes aus der Form holen und auskühlen lassen.