

Sören Anders
Tartelette-Böden**Zutaten für 6 Stück**

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes & Kuchen, Grundrezept

Zutaten:

150 g	kalte Butter
50 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
250 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Butter zum Ausfetten der Förmchen

Außerdem: 6 kleine Tarteletteförmchen (ca. 10 cm Durchmesser)

Zubereitung:

1. Die kalte Butter in feine Würfel schneiden.
2. Puderzucker mit Vanillezucker, kalter Butter und Salz in einer Schüssel verkneten, dann das Eigelb und zuletzt das Mehl untermischen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (besser noch zwischen 2 Backmatten) ca. 2,5 mm dünn ausrollen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
4. Tartelette-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausfetten.
5. Aus dem Teig Kreise ausstechen und die Förmchen damit auslegen.
6. Die Förmchen inklusive Teig nochmals 20 Minuten kühl stellen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Im vorgeheizten Ofen die Törtchen ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen. Vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück: 380 kcal/ 1580 kJ
40 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 22 g Fett