


Lemon Curd Tartelettes

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis zu 30 Min.**Zutaten:****Mürbeteig:**

200 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter, kalt
2 Eigelb
2 EL Wasser

Zitronencreme:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
4 ½ dl Kokosmilch
1 Stk. Zitronen, Saft und Schale

Dekoration:

1 Stk. Zitronen Scheibe
50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Vorbereiten:

Tarteletteform (Ø ca. 12 cm) fetten und bemehlen. Gefrierbeutel, Hülsenfrüchte für das Blindbacken und Backpapier bereit legen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
Eigelbe und Wasser verrühren, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

3 Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 2 mm dick auswallen. und diesen in die gefettete und bemehlte Kuchenform legen, Rand abschneiden. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.



Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: Während 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Backofens backen.

Backzeit: 15 Minuten

Form herausnehmen, abkühlen.

4 Zitronen crème:

Crempulver nach Verpackungsangaben mit nur 4.5 dl Kokosmilch anstelle Milch aufkochen, Zitronensaft und Schale begeben, kurz mitkochen. In den ausgekühlten Tartelette Boden verteilen, sofort kühl stellen.

5 Dekoration:

Mit halbierten Mini Coconuts (online bestellbar), Dr. Oetker Haselnusskrokant und Zitronenscheibe garnieren, kühl geniessen.

