

Kiwi-Limetten-Tartelettes

ca. 4 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
50 ml Milch

Zum Blindbacken:

300 g getrocknete Linsen

Kiwi-Joghurt-Füllung:

250 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
1 EL gesiebter Staubzucker
abgeriebene Schale von 1 Limette
Saft von 1 Limette
3 geschälte Kiwi

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Zum Blindbacken:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 4 Scheiben (14 cm Ø) ausstechen. Die Tartelettes-Formen (12 cm Ø) mit den Teigscheiben auslegen und festdrücken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapierstücke ausschneiden, darauf legen und die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen.

Die Förmchen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Limsen und Backpapier entfernen. Die Förmchen in die Mitte des Backrohres schieben und fertig backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 2 Minuten

③ Kiwi-Joghurt-Füllung:

Für die Füllung eine Kiwi durch ein Sieb drücken. Staubzucker mit Joghurt glatt rühren. Limettenabrieb und -saft mit Kiwipüree unter das Joghurt heben. Die Joghurtmasse auf die Tartelettes aufteilen. Die übrigen Kiwis würfelig schneiden und auf den Tartelettes verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kiwi nicht mixen, weil dadurch die Kerne zerstört werden und die Creme einen bitteren Geschmack erhält.

