

# Marillen-Tartelettes

ca. 10 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
80 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
130 g kalte Butter  
1 Ei (Größe M)

### Joghurt-Guss:

250 g Joghurt  
2 Dotter (Größe M)  
2 EL Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eiklar (Größe M)  
40 g Zucker

### Marillen-Belag:

500 g in Spalten geschnittene Marillen  
frisch gerebelte Thymianblätter  
frisch gezupfte Lavendelblüten

### Tortenguss:

$\frac{1}{8}$  l Wasser  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

### Zum Bestreuen:

Thymianblätter und Lavendelblüten

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. 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 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 10 Scheiben (14 cm Ø) ausstechen. Die Tartelettes-Formen (12 cm Ø) mit den Teigscheiben auslegen.

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

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 9 Minuten**

## 3 Joghurt-Guss:

Für den Guss Joghurt mit Dottern, Puddingpulver und Vanillin-Zucker glatt rühren. Eiklar mit Zucker zu Eischnee steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Masse rühren. Den Guss in die Förmchen mit dem vorgebackenen Mürbteig aufteilen.

④ **Marillen-Belag:**

Die Marillen mit der Hälfte von Thymian und Lavendel kurz dünsten und die Marillenspalten mit einem Löffel auf dem Guss verteilen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

⑤ **Tortenguss:**

Für den Tortenguss Wasser mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten und die Tartelettes damit gelieren.

⑥ **Zum Bestreuen:**

Die gelierten Tartelettes mit übrigem Thymian und Lavendel bestreuen.