

Zitronen-Meringue-Tartelettes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Wie backe ich ganz einfach Zitronen-Meringue-Tartelettes?:

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in 12 gleiche Portionen teilen, jeweils rund (10 cm Ø) ausrollen und befettete Tartelettesförmchen damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Linsen zum Blindbacken in den Förmchen verteilen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten

2 Linsen vom Blindbacken entfernen:

Die überkühlten Förmchen schräg halten und die losen und anhaftenden Linsen mit einem Löffel entfernen.

Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
80 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Blindbacken:

200 g getrocknete Linsen

Zitronenpudding:

1 ½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
300 ml Wasser
200 g Zucker
200 ml Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone
20 g Butter
3 Dotter (Größe M)

Baisermasse:

3 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker

3 Zitronenpudding:

Für den Pudding Puddingpulver mit 200 ml Wasser mit der Schneerute verrühren. Übriges Wasser mit Zucker, Zitronensaft und -schale aufkochen. Vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit der Schneerute einrühren. Den Pudding unter Rühren ca. 1 Min. kochen und die Butter einrühren. 4 EL der Puddingmasse mit den Dottern verrühren, dann die Dottermasse unter den Pudding rühren. Den Pudding auf die Förmchen aufteilen und ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Baisermasse:

Für die Baisermasse Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und beliebig auf den Pudding spritzen.

5 Tartelettes überbacken:

Die Förmchen auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben und ca. 8 Min. bei gleicher Herdeinstellung überbacken. Die Tartelettes in den Förmchen erkalten lassen.