Tartelettes Formen

Von Kuchenfee

Das Rezept reicht für ca. 15 Tartelettes á 8cm Durchmesser. Es kann mit zb. Lemoncurd oder Vanillecreme gefüllt werden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

15 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **70 g** Puderzucker
- **140 g** Butter
  weich
- **230 g** Mehl
- **1-3 EL** Milch
  nach Bedarf
- **1 Prise** Salz
- **½ x** Vanillemark einer Schote

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Nudelholz

Zubereitung

01 Butter, Puderzucker & Salz kurz cremig rühren.

02 Mehl unterlaufen lassen bis alles zusammen kommt. Alles zu einer Scheibe zusammen drücken & in Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens 60 Minuten kalt stellen.

03 Nach der Kühlzeit den Teig kurz kneten & danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. (Nach dem Kühlen ist der Teig hart, da sich die Butter wieder verfestigt hat – es dauert also etwas bis der Teig wieder geschmeidig geknetet ist!) Nach dem ausrollen die passende Größe ausstechen, in die Ringe formen, mit einer Gabel großzügig überall einstechen & auf ein Backpapier belegtes Blech geben.

04 Bei 210°C Umluft für 10 Minuten goldig backen, bitte Sichtbacken! Wenn die Tartelettes goldig sind, können sie aus dem Ofen genommen werden.

05 Nach dem backen die Tartelettes – Ringe sofort, noch heiss entfernen & die Backwaren komplett auskühlen lassen.