



Menge 6 Tartelettes (Ø 12 cm)



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

SPIEGELEIER-TARTELETTES

Spiegeleier gehören zum Osterfrühstück unbedingt dazu. Besonders schön wird es, wenn sich dahinter süße Käsekuchen-Tartelettes verstecken.



Zubereitung

- 1.** Mehl, Kakao, Diamant Feinster Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Tarteletteförmchen gut einfetten und mit Mehl austreuen.
- 3.** Den Teig in 6 Teile teilen, jeweils separat auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, passende Kreise ausstechen und Tarteletteförmchen damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel einige Male einstechen. Jede Tartelette mit Backpapier belegen und mit Erbsen beschweren.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten blindbacken.
- 5.** Währenddessen für den Belag Aprikosen abtropfen lassen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.
- 6.** Schmand mit Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft verrühren.
- 7.** Tarteletteförmchen aus dem Ofen nehmen, Erbsen und Backpapier entfernen. Belag auf die 6 Förmchen verteilen und jeweils eine Aprikosenhälfte mit der Schnittseite nach unten mittig darauflegen.
- 8.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

140 g	Mehl
15 g	echter Kakao
1 Prise	Salz
50 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei (Größe M)
100 g	Butter
6	Tarteletteförmchen (Ø 12 cm)
400 g	trockene Erbsen zum Blindbacken

Für den Belag:

6	Aprikosenhälften aus der Dose
1/2	Bio-Zitrone
400 g	Schmand
50 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
15 g	Speisestärke

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.