

Rezept

Grundrezept Tartelettes-Teig

Ein Rezept von Grundrezept Tartelettes-Teig , am 02.04.2023

Zutaten

600 g Mehl

1/2 Vanilleschote

2 Eier

400 g kalte Butter

300 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 – 12 Tarteletts (à 6 cm Ø) oder 30 – 40 Kekse | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen. Das Mehl in die große Schüssel sieben, die Butter in Würfeln dazugeben und mit den Händen rasch unterkneten. Der Teig sollte danach aussehen wie kleine Brotkrümel.

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen. Den Zucker und das Vanillemark zum Teig geben und mit den Händen vorsichtig unterkneten. Die Eier und die Zitronenschale in der kleinen Schüssel mit einer Gabel leicht verquirlen.

3. In die Mitte der Mehl-Butter-Mischung eine kleine Mulde drücken. Die Ei-Zitronenschalen-Mischung hineingießen und alles mit der Gabel mischen, bis große Klumpen entstanden sind. Dann alles mit den Händen zu einem weichen, homogenen Teig verkneten.

4. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Std. – oder besser über Nacht – kühl stellen. Danach aus dem Teig nach Belieben 10 – 12 Tartelettböden oder Kekse ausschneiden und bei 175° (Umluft) 8 – 12 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.