Mini-Heidelbeer-Tarts

Rezept für Mini-Heidelbeer-Tarts: Kleine Köstlichkeiten für großen Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Foto: Whitney

Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
150 g	Butter (weiche)
60 g	Zucker
Nach Belieben	Butter (flüssige, für die Förmchen)
Nach Belieben	Hülsenfrüchte (zum Beschweren)

Für die Füllung

200 ml	Schlagobers
200 g	Frischkäse
6 EL	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
350 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für die Mini-Heidelbeer-Tarts zu Beginn die weiche Butter mit dem Zucker in eine große Schüssel geben und schaumig rühren. Das Mehl nach und nach unterrühren. Mit dem Händen zu einem elastischen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Diesen zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und rund 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Etwas Butter zerlassen und Mini-Förmchen damit bepinseln. Den Teig nach der Ruhezeit in die Förmchen verteilen und gut andrücken. Die Förmchen auf das Backblech stellen und mit Backpapier abdecken. Die Förmchen mit trockenen Bohnen oder anderen Hülsenfrüchten beschweren. Etwa 15 bis 20 Minuten lang blindbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung die Heidelbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Löffel auskratzen. Das Schlagobers steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Frischkäse und Vanillemark unterheben. Die Hälfte der Heidelbeeren ebenfalls unterziehen.

4. Die Füllung auf den abgekühlten Mini-Tarts verteilen, mit den übrigen Heidelbeeren garnieren und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Mini-Heidelbeer-Tarts kann man auch mit anderen Beeren, je nach Saison zubereiten.