



Beeren Tartelettes

30 Min

Zutaten (für 6 Stück)

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 100 g LEIBNIZ Haferkeks
- 170 g Butter
- 70 g Puderzucker

Für die Füllung:

- 500 g Magerquark
- 2 TL Vanillezucker
- 3 EL Honig

Für die Deko:

- Frischer Beerenmix aus z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren
- ca 30 g Pistazien
- Minzblätter



Schritt 1

LEIBNIZ Haferkekse zu einem groben Mehl zerkleinern. Keksmehl mit Mehl vermengen und anschließend zimmerwarme Butter in Flöckchen mit der Mehlmischung vermengen. Puderzucker hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und zu einem homogenen Ball formen. Anschließend die Masse zu einem ca. 3 mm dünnen Teig ausrollen und in Tarteförmchen auslegen. Sobald der Teig in den Tarteformen sitzt, einige Löcher mit einer Gabel einstechen. Bei 175°C ca 15 Minuten backen.

Schritt 2

Für die Füllung, den Magerquark mit Vanillezucker und Honig süßen. Sobald die Tartelettes gebacken sind, abkühlen lassen und aus den Förmchen heben. Nun die gesüßte Quarkmasse in die Tartes füllen und mit einem frischen Beeren Mix dekorieren.

Schritt 3

Für die Deko die Pistazien grob zerkleinern und über die Beeren streuseln. Zum Schluss ein paar feine Minzblätter zwischen die Beeren setzen.