



hr1-DOLCE VITA

Maria Groß
Zucchini-Tartelettes

ZUTATEN

Zutaten für 12 Törtchen

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl
200 g Roggenmehl
1 Prise Natron
Salz
1 TL Cayennepfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss
2 EL Zucker
200 g zimmerwarme Butter, in kleinen Würfel geschnitten
1 Ei

Für die Füllung:

je 2 mittelgroße Zucchini in Grün und Gelb

Für den Guss:

300 g Sahne
100 g Schmand
4 Eier
frisch gemahlene Muskatnuss
½ TL Knoblauchpaste
½ TL Salz
½ TL Zucker
eine Prise Cayennepfeffer

Außerdem:

Butter für die Förmchen
Mehl für die Arbeitsfläche



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Am Vortag für den Teig beide Mehlsorten in einer Schüssel mit Natron, Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss und Zucker mischen. Butter, Ei und 70 ml Wasser hinzufügen und alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt mindestens 24 Stunden ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. 12 Tartelette-Förmchen à 4 cm Durchmesser einfetten. Den salzigen Mürbeteig $\frac{1}{2}$ cm dünn ausrollen, Kreise (à ca 6 cm Durchmesser) ausstechen und die Förmchen damit auslegen.

Den Teig im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorbacken („blindbacken“). Dann die Ofentemperatur auf 120 Grad Celsius reduzieren.

Für die Füllung die Zucchini putzen, waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit abwechselnder Farbe übereinanderlegen, von der schmalen Seite her aufrollen und wie eine Rose zusammendrehen. Die Zucchinirosen aufrecht in die vorgebackenen Tartelettes stellen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren, über die Zucchini-Tartelettes gießen und diese im Ofen weitere 20 Minuten stocken lassen.

Aus:
Maria Groß
MARIA: gerne ohne Sterne
ZS Verlag
ISBN: 978-3898839174
22,90 Euro