



Heidelbeer-Marzipan-Tartes

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Butter	50 g
Brauner Zucker	40 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	110 g
Marzipanrohmasse	50 g
Crème fraîche	100 g
Heidelbeeren, frisch	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eigelb, Butter, 30 g Zucker, Salz und Mehl zu einem Mürbteig verkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Teig rund ausstechen und 4 gefettete Tarteletteförmchen (à 10 cm Ø) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand bilden.
2. Tarteboden mit Backpapier und Hülsenfrüchte bedecken und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken.
3. Inzwischen Marzipan fein zerkrümeln. In der Schüssel mit übrigem Ei, Crème fraîche und restlichem Zucker verrühren. Heidelbeeren waschen.
4. Heidelbeeren in die vorgebackenen Tarteförmchen verteilen, mit Marzipanmasse übergießen und Heidelbeer-Marzipan-Tartes im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	391 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g