

Zutaten

Für 8 Tartelettes

8 Tartelettes-Förmchen von ca. 8 cm Ø

1 runder Ausstecher von ca. 8 cm Ø

Butter für die Förmchen

Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

(oder Fertig-Mürbeteig)

Füllung:

200 g Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten

50 g Butter

3 EL Rahm

2 Eier

5 EL Zucker

2 EL Maisstärke

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Garnitur:

Puderzucker

Hasenschablone

Zubereitung

Zubereiten: 1h

Kochen / Backen: 20min

Kühl stellen: 45min

Auf dem Tisch in: 1h45min

1. Mürbeteig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei hineingiessen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.



2. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. 8 Kreise von 8 cm Ø ausstechen, in die ausgebutterten Förmchen legen, Teigbödeli mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.
3. Füllung: Rüebli auf dem Dämpfkorbchen weich kochen. Etwas abkühlen lassen. Dann mit Butter, Rahm, Eier, Zucker, Maisstärke und Zitronenschale pürieren. Füllung auf den Teigbödeli verteilen. In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Vor dem Servieren Tartelettes auf Teller geben, verzieren.

Die Oster-Küchlein lassen sich 1 Tag im Voraus backen, kurz vor dem Servieren garnieren. Schneller geht es mit gekauften Tartelettes-Bödeli. 12 Bödeli auf ein Blech stellen. Füllung hineingiessen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

1 Stück enthält: Energie: 1419kJ / 339kcal, Fett: 19g, Kohlenhydrate: 38g, Eiweiss: 5g