

Vin cuit-Tartelettes

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Für 1 Mini-Förmblech (je 12 Bödeli, ca. 4 cm Ø), gefettet

Ergibt 12 Stück

250 g Fertig-Spitzbubenteig, kalt

Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, ca. 15 Min. kühl stellen. 12 Rondellen von je ca. 6 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, ca. 30 Min. kühl stellen. Aus dem restlichen Teig Blätter ausstechen, auf ein kleines mit Backpapier belegtes Blech legen, kühl stellen.

Füllung

1 Teelöffel Butter

1 Teelöffel Mehl

½ dl Milch

3 Esslöffel Vin cuit (siehe Hinweis)

25 g Zucker

1 Prise Salz

½ Ei, verklopft

1. Butter warm werden lassen. Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten; das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen. Milch auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. **2.** Vin cuit unter Rühren begeben, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln. Zucker und Salz darunterrühren, leicht abkühlen. **3.** Ei darunterrühren, Füllung auskühlen.



Füllen: die Vin cuit-Füllung in die vorbereiteten Teigbödeli verteilen, diese auf ein Backblech stellen.

Backen: Vin cuit-Tartelettes mit den Blättern ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen, die Blätter nach ca. 5 Min. herausnehmen. Tartelettes und Blätter auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: statt Vin cuit Birnel verwenden, keinen Zucker mehr begeben.

Hinweis: Vin cuit ist lang eingekochter Birnensaft aus Büschelbirnen.