

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Paul Ivić**

### Zitronen-Kardamom-Tartelettes



**50 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**

---

### Zutaten für 6 Tartelettes

Für den Mürbteig: 125 g zimmerwarme Butter, Butter für die Formen, 125 g Staubzucker, Mark von 1 Vanilleschote, 1-2 Eier (je nach Größe), 250 g Mehl (Type 550); Mehl für die Arbeitsfläche.

Für die Füllung: 100 g Butter, 200 ml Zitronensaft (frisch gepresst), 2 Kardamomkapseln, 2 Eier, 2 Eidotter, 150 g Staubzucker.

Außerdem: Hülsenfrüchte zum blinden Backen

### Zubereitung

Für den Mürbteig Butter mit Staubzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer verrühren. Während des Rührens Ei hinzugeben. Mehl zugeben und mit den Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und in die entsprechende Form schneiden.

Tarteletteformen mit Butter ausfetten, mit Mehl stauben und den Teig hineinlegen. Backpapier einlegen, mit Hülsenfrüchten füllen und anschließend 10-15 Minuten im auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Rohr blind backen bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und die Temperatur auf 110 °C reduzieren.

Für die Füllung Butter schmelzen. Zitronensaft durch ein Sieb gießen, um das Fruchtfleisch zu entfernen. Kardamomsaat aus den Kapseln herauslösen und im Mörser mahlen. Mit allen weiteren Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Füllung in die vorgebackenen Mürbteigformen gießen. 20-25 Minuten im Rohr backen, bis die Masse gestockt ist.

Herausnehmen und ein wenig auskühlen lassen, dann aus den Formen lösen und servieren.

TIPP: Wer mag, kann das übrig gebliebene Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen, auf die fertig gebackenen Tartelettes spritzen und mit einem Kartuschenbrenner goldbraun abflämmen oder bei Oberhitze im Backrohr kurz überbacken.