

Orangen Heidelbeer Tartelettes



Zutaten für 8 Stück:

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
2-3 EL kaltes Wasser
100 g Zucker

Zum Blindbacken:

Backpapier
getrocknete Erbsen

Für die Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
450 ml Orangensaft
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
50 g Butter

Außerdem:

1 Glas (580 ml) Odenwald Waldheidelbeeren
1 gehäufte EL Speisestärke (etwa 15 g)
2 EL Kokosraspel

-- Zubereitung siehe Seite 2 --



-- Zutaten siehe Seite 1 --

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stückchen darauf verteilen. Wasser und Zucker zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 2–3 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 11–12 cm Durchmesser) ausstechen oder ausschneiden. Tartelettes-Förmchen (10 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden und die Ränder sauber abschneiden. Förmchen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Zum Blindbacken aus Backpapier Kreise (ca. 12 cm Durchmesser) ausschneiden und auf den Teig legen. Getrocknete Erbsen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backpapier mit den Erbsen entfernen und weitere 5 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Vanillepuddingpulver mit etwa 6 EL Orangensaft glatt verrühren. Übrigen Orangensaft mit Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren 1–2 Minuten köcheln lassen. Vanillinzucker, Orangenschale und Butter in kleinen Stückchen unterrühren. Pudding etwas abkühlen lassen, in die Tartelettes geben und glatt streichen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Waldheidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Waldheidelbeeren hineingeben und auskühlen lassen.
6. Kokosraspel in einer Pfanne leicht rösten. Waldheidelbeeren auf dem Orangenpudding verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Zubereitungszeit: etwa 75 Minuten

Nährwerte: Pro Portion ungefähr 554 Kalorien, 4,8 Gramm Eiweiß, 28 Gramm Fett, 70 Gramm Kohlenhydrate.