



Orangen-Ingwer-Tartelettes

Für 12 Stücke. Für den Mürbeteig: 30 g Sauerteig (Böcker Le Chef Bio, shop.sauerteig.de) / 150 g Weizenmehl / 90 g Butter / 40 g Zucker / 1 Eigelb / ½ TL Spekulatiusgewürz / Backerbsen zum Blindbacken. Für den Curd: 150 ml Orangensaft / 50 ml Zitronensaft / 20 g Ingwer (geschält) / 60 g Butter / 100 g Zucker / 3 Eier / 15 g Mehl

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Muffinmulden fetten. Für den Mürbeteig alle Zutaten mit Knethaken zu einer homogenen Masse verarbeiten.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 0,8 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher 12 Kreise (Ø 8,5 cm) ausstechen. Diese in die gefetteten Mulden legen. 12 Backpapierstücke in Kreise (Ø 9 cm) schneiden, auf die Teige legen, mit Backerbsen beschweren. Ca. 10 Min. backen.

3. Anschließend Backerbsen und -papier entfernen. Mürbeteigschälchen für weitere 10 Min. backen.

4. Für den Zitronen-Orangen-Curd Säfte in einen Topf geben. Ingwer in Stücke schneiden, dazugeben, aufkochen und etwas ziehen lassen. Danach die Ingwerstücke herausnehmen. Butter und Zucker zum Saft hinzufügen und so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. In der Zwischenzeit Eier mit Mehl verquirlen und, sobald die Butter geschmolzen ist, die Flüssigkeit unterrühren.

5. Daraufhin alles wieder in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur unter Rühren eindicken lassen. Zitronen-Orangen-Curd vollständig abkühlen lassen und in die Mürbeteigschälchen füllen.

**Zubereiten ca. 30 Min.;
Backen 20 Min.**



Zimt- &
Orangenduft liegt
in der Luft