



Hagebutte-Walnuss-Tarteletten

Rezept für 10 kleine Tarteletten (je 8cm Durchmesser) oder eine große Tarte (28cm Durchmesser).

Schritt 1: Walnuss-Mürbteig

- 125g kalte Butter
- Eine Prise Salz
- 85g Puderzucker
- 30g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei (Größe M)
- 275 g Mehl

Butter, Salz und Puderzucker mischen. Das Ei unterrühren, dann die Haselnüsse unterheben. Zuletzt das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht zu lange kneten, nur bis alle Zutaten miteinander vermischt sind! Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen (ca. 3-5mm). In die gewünschte Form bringen (Tarte oder Tarteletten).

Backofen auf 150-160° (Umluft) vorheizen. Tarteletten mehrmals mit der Gabel durchstechen und ca. 20 Min. backen, bis sie gold-braun sind.

Schritt 2: Walnuss-Paste

- 100g Walnusskerne
- 1-2 Tropfen Walnussöl (oder neutrales Öl)

Walnüsse im Ofen bei 160-170 ° rösten, abkühlen lassen und die Haut wegrubbeln. In der Küchenmaschine mit Öl zu einem feinen Mus mahlen.

Schritt 3: Schoko-Walnuss Biskuit

Rezept für ein Blech ca. 30x40 cm.

- 100g Mehl
- 10g Kakaopulver
- 100g Butter (Raumtemperatur)
- 50g brauner Zucker
- 90g Eigelb (von ca. 4-5 Eiern)



- 50g Kuvertüre (70% Kakaoanteil)
- 50g Walnuss-Paste
- 130g Eiweiß (von ca. 4-5 Eiern)
- 80g Zucker
- 100g geröstete Walnuskerne

Mehl mit Kakaopulver vermischen und sieben. Butter mit dem braunen Zucker aufschlagen, dabei in kleinen Portionen Eigelb unterziehen und weiter schlagen. Kuvertüre zusammen mit der Walnuss-Paste auf dem Wasserbad erwärmen und ebenfalls unter die Buttermasse ziehen.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, bis der Eischnee eine cremige Konsistenz erreicht hat. Zuerst ca. 1/3 davon mit der Schokomasse verrühren, damit die Masse lockerer wird und sich leichter mit der restlichen Schokomasse vermischen lässt. Dann den restlichen Eischnee zugeben und die Mehl-Kakao Mischung einrieseln lassen.

Das Biskuit ca. 1 cm hoch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Mit gehakten gerösteten Walnüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) etwa 8 Min. backen.

Schritt 4: Schoko-Walnuss-Buttercreme

- 125g Butter (Zimmertemperatur)
- 75g Eiweiß (von ca. 2,5 Eiern)
- 10g Zucker
- 70g Zucker
- 40g Wasser
- 70g Kuvertüre (70% Kakaoanteil)
- 50g Walnuss-Paste

Klein gehackte Kuvertüre mit Walnuss-Paste auf dem Wasserbad erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Italienische Meringue zubereiten: Eiweiß mit 10g Zucker in der Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen. Parallel den Zuckersirup zubereiten: In einem kleinen Topf 40g Wasser und 70g Zucker vermischen und auf 120° erwärmen. Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl zu dem Eischnee gießen, während die Küchenmaschine weiter läuft. Ca. 6-8 Min. weiterschlagen, bis die Meringue-Masse abgekühlt ist.

Butter mit dem Handrührgerät schlagen, bis sie cremig-weiß geworden ist und zur Meringue hinzufügen. Die Masse ca. 2 Min. bei hoher Geschwindigkeit schlagen. Warme Kuvertüre-Walnuss-Mischung hinzufügen und alles gut vermischen.



Schritt 5: Tarteletten zusammenstellen

- Ca. 100g Hagebutte-Marmelade
- Ca. 2TL Zitronensaft
- Kakaopulver

Marmelade mit Zitronensaft vermischen, vorgebackene Tarteletten mit damit bestreichen. Biskuit in kleine Quadrate schneiden, in jede Tartelette einen Biskuit-Quadrat legen und mit der Creme bestreichen. Mit etwas mit Kakaopulver bestreuen oder nach Geschmack dekorieren.