

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

ZITRONEN-ORANGEN-INGWER- TARTELETTES

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Für den Mürbeteig:

30 g **BÖCKER Le Chef Bio**
150 g Weizenmehl
(Type 550 oder 405)
90 g Butter
40 g Zucker
1 Eigelb
Backerbsen oder getrocknete
Kichererbsen

Für das Zitronen-Orangen-Curd:

150 ml Orangensaft
50 ml Zitronensaft
20 g Ingwer (geschält)
60 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
15 g Mehl
1/2 TL Spekulatiusgewürz



mittel



Gesamtzeit: ca. 90 Min.

+

Backzeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Mürbeteig **BÖCKER Le Chef Bio** und die übrigen Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 - 0,8 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher 12 Kreise (Ø von 8,5 cm) ausstechen.
4. Die Kreise in gefettete Muffinförmchen legen.
5. 12 Backpapier-Stücke in Kreise (ca. Ø 9 cm) schneiden und auf die in den Muffinförmchen gelegten Teige legen. Zusätzlich Backerbsen oder z.B. getrocknete Kichererbsen darauflegen.
6. Die Muffinförmchen in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.
7. Anschließend die Backerbsen und das Backpapier entfernen und die Mürbeteigschälchen für weitere 10 Minuten backen.
8. Für das Zitronen-Orangen-Curd die Säfte in einen Topf geben, Ingwer in kleine Stücke schneiden, dazugeben und aufkochen und so lange ziehen lassen, bis der Ingwergeschmack intensiv genug ist. Anschließend die Ingwerstücke herausnehmen.
9. Butter und Zucker zum Saft hinzufügen und so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
10. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Mehl in einer Schale verquirlen.
11. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Flüssigkeit unter Rühren in die Eier-Mehl Masse geben.
12. Anschließend alles wieder in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur unter Rühren eindicken.
13. Das Zitronen-Orangen-Curd vollständig auskühlen lassen und die Mürbeteigschälchen damit befüllen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.