

Tartelet´S - Diverse Gefüllt

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen, Pikant, Gefüllt, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG FÜR TARTELETS

1	kg	Weismehl
1	kg	Halbweismehl
1 1/4	Gramm	Margarine
40	Gramm	Salz
10	Gramm	Malz
825	Gramm	Wasser

ODER

260	Gramm	Mehl
120	Gramm	Butter
1		Ei
1/2	Teel.	Zucker
2-3		Esl. Milch
		Salz

TEIG MIT ZUCKER

		Achtung nur für Süße Tartelet´s z.B. mit Früchten oder Quark
400	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
2		Esl. Milch
		Salz

FÜLLUNGEN

		Speck u.Zwiebeln:
30	Gramm	Butter
120	Gramm	Zwiebelringe
80	Gramm	Räucherspeck, (anschwitzten)
250	Gramm	Geriebener Gryezer od. Emmentaler

GUS: 1

1/8	Ltr.	Milch/Sahne
2		Eier
		Salz
		Pfeffer

FÜLLUNG

		Kräuter-Speck:
200	Gramm	Räucherspeck
150	Gramm	Ger.Emmentaler
4		Eier
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Teel.	Pfeffer
2-3		Esl. geh
		Kräuter (Petersilie ,Basilikum ,Thymian)

KÄSE

100	ml	Milch/Sahne
3		Eier
200	Gramm	Ger.Gryezerkäse

Tartelet´S - Diverse Gefüllt

(Fortsetzung)

100	Gramm	Emmentaler Salz Pfeffer
-----	-------	----------------------------

RAHMGUSS: 2

2	Ltr.	Milch
100	ml	Sahne
25	Gramm	Gewürzsalz
180	Gramm	Mehl
5		Eier

PS: Für Süßen Rahmguß Anstelle Gewürzsalz Zucker
Zugeben aber etwas mehr !

FÜLLUNGEN PRO TARTELETS

15-20	Gramm	Käse
20	Gramm	Tatar
15-20	Gramm	Champignon, Fisch Gemüse, Mozzarella Käse Obst

Anleitung:

Siehe Rezept. Die Tartelets mit dem gewünschten Teig auslegen. Die Füllung Obst, Fleischiges, Gemüse idealerweise portionsweise in die Tartelet´s geben und mit dem gut vermischten Royal/Gus bis knapp unter die Teigkante auffüllen.

Achtung:

Die dazugehörigen Komponenten nicht verwechseln ? Z.B Fleischiges oder Gemüse mit Süßem Guß auffüllen, sondern mit gewürztem !

Backen: 180° C ca. 20 Min. Umluftbackofen 160° C ca. 20 Min.