

# Salsiccia-Oliven-Tartelettes, Orangen-Tartelettes

## Für 12 Tartelettes

### Für den Teig:

320 g kalte Butter	500 g Weizenmehl, 405	1 Prise Salz
2 TL Zucker	2 Eier	Weizenmehl

### Für die Füllung:

1/2 Knoblauchzehe	2 Salsiccia-Würste	6 schwarze Oliven
60 g Parmesan	2 Eier	120 g Sahne
Salz	Pfeffer	

### Für die süße Variante:

1 Bio-Orange	4 Eier	200 g Butter
140 g Zucker	1 Prise Zimt	20 ml Amaretto-Likör
3 Eiweiße		

### Außerdem:

12 Tartelette-Förmchen	2 Spritzbeutel	1 Küchen-Flambierbrenner
Hülsenfrüchte		

Für den Teig die kalte Butter in Würfel schneiden.

Mehl, Salz, Zucker und die Butterwürfel in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine kurz kneten, bis sich die Butter gerade so mit dem Mehl vermischt hat.

Dann die Eier unterkneten, zügig zu einer etwa 3 cm dicken Scheibe formen und den Teig abgedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Ausrollen 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die herzhafte Füllung Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Salsiccia-Würste aus der Pelle nehmen, grob zerteilen und in einer Pfanne mit dem geschnittenen Knoblauch kurz anbraten.

Die Oliven in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben.

Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Tipp: Auch das Nudelholz leicht bemehlen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Den Teig in einzelne Kreise mit einem Durchmesser von ca. 13 cm für die Tarte-Förmchen ausschneiden, dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Rand eingerechnet wird. Die Förmchen mit den Teigkreisen auslegen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Die Hälfte der vorbereiteten Förmchen mit der angebratenen Wurstmasse füllen, Olivenscheiben darauf verteilen und die Sahne-Ei-Mischung angießen und mit Parmesan bestreuen.

Die herzhaft belegten Tartes im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Sie schmecken lauwarm oder gut abgekühlt.

Die restlichen mit Teig belegten Förmchen für die süße Füllung müssen blind gebacken werden. Dafür den Teig mit jeweils einem etwas über den Rand reichendem Stück Backpapier belegen, Hülsenfrüchten zum Blindbacken auffüllen. Die Böden im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten goldbraun vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte vorsichtig vom Teig abheben. Böden in der Form abkühlen lassen. Zum Fertigstellen die Böden dann aus den Formen stürzen.

Für die süße Füllung die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Orangensaft und -abrieb mit Butter, 50 g Zucker, Zimt und Amaretto in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Die verquirlten Eier unter schnellem Rühren auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben, unter weiterem ständigem Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit dicklich wird.

Dann die Masse in eine Schüssel umfüllen. Mit Folie direkt bedecken, damit sich keine Haut bildet. Kühl stellen.

Sobald die Masse abgekühlt ist, füllt man sie in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und gibt sie in die vorgebackenen Tartelettes.

Für das Baiser die Eiweiße langsam steif aufschlagen, dabei nach und nach 90 g Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und auf die gefüllten Tartelettes geben. Dann mit einem Flambierbrenner den Eischnee abflämmen.

Die süßen Tartelettes dann sofort servieren.

Antonina Müller am 14. Dezember 2023