



STAUD'S
WIEN



Das süße Wien.
Jetzt auch zuckerreduziert.

wenigersugarbaby.at

Ricotta-Tartelettes mit Kiwi

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.



Für den Mürbteig 100 g kalte Butter, 50 g Staubzucker, 150 g Mehl, 1 EL Haselnüsse und geriebene Zitronenschale kurz vermengen. 1 Ei dazugeben und rasch zu einem Teig kneten. Für ca. 15 Min. kühl stellen. Den Teig ausrollen, ausstechen und die eingefetteten Förmchen damit auskleiden und andrücken. Am Boden den Teig mit einer Gabel einstechen. Für die Füllung 100 g zimmerwarme Butter, 100 g Staubzucker, Vanillezucker und Orangenschale schaumig schlagen. 2 Eier und 190 g Ricotta abwechselnd in die Buttermasse einarbeiten. 40 g Mehl, Backpulver und 40 g Mandeln vermengen und in die Ricottamasse einrühren. Die gesamte Masse in die vorbereiteten Mürbteig-Formen füllen und bei 160 °C Ober-Unterhitze für ca. 40 Min. backen. Für das Topping 60 g Ricotta mit Orangenschale glatt rühren. Kiwi schälen und in Stücke schneiden. Ausgekühlte Tartelettes mit dem Ricotta-Topping bestreichen, mit STAUD'S Zuckerreduzierter Kiwi, frischen Kiwi-Stücken und Basilikumblättern garnieren.

Portionen:

ca. 4 Portionen
Backzeit: 40 Min. bei 160 °C

Zutaten:

3 Eier
150 g Staubzucker
200 g Butter
190 g Mehl glatt
1 EL gemahlene Haselnüsse
40 g Mandeln gerieben
250 g Ricotta
geriebene Zitronenschale
geriebene Orangenschale
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
1 Glas STAUD'S Zuckerreduzierte Kiwi
2 frische Kiwis
Basilikumblätter