

Tartelettes au Vin

Zutaten für 4 Stück, 10 cm Tarteletteform

Mürbeteig

150	g	Mehl	
60	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1		Zitrone	Schale abreiben.
80	g	Butter	In Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten krümelig verreiben.
3	EL	Weisswein (z.B. Petite Arvine)	Wein begeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig in 4 gleiche Stücke teilen und ausgebutterte Tartelette-Formen damit belegen. Boden dicht einstecken, dann Förmchen 30 Minuten kalt stellen.

Füllung

1.5	dl	Weisswein (z.B. Petite Arvine)	
1	dl	Rahm	
4	EL	Zucker	
1½	EL	Maizena	
1	TL	Zimt	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verquirlen. Füllung auf die Förmchen verteilen.
1	EL	Butter	Butter gleichmässig auf die vier Törtchen verteilen. Tartelettes im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der unteren Schiene 25-30 Minuten backen.

