

**Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk**

Weststrasse 10
Postfach
CH-3000 Bern 6

Tel. 031 359 51 11
Fax 031 359 58 51
butter@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch



Schweiz. Natürlich.



swissmilk



Zubereitung: ca. 1 Stunde
Kühl stellen: ca. 1 Stunde
Backen: ca. 20 Minuten
Für 8 Tartelettes

Zutaten

8 Tartelettes-Förmchen von ca. 8 cm Ø
1 runder Ausstecher von ca. 8 cm Ø
Butter für die Förmchen

Mürbeteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 Ei, verquirlt

Füllung

200 g Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
50 g Butter
3 EL Rahm
2 Eier
5 EL Zucker
2 EL Maisstärke
1 Zitrone, abgeriebene Schale

Garnitur

Blümchen, z.B. Nelken und Viola
Puderzucker

Natürlich Butter. Osternestchen-Rezept.

Zubereitung

1 Mürbeteig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei hineingießen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. 8 Kreise von 8 cm Ø ausstechen, in die ausbutterten Förmchen legen, Teigbödeli mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.

3 Füllung: Rüebli auf dem Dämpfkorbchen weich kochen. Etwas abkühlen lassen. Dann mit Butter, Rahm, Eier, Zucker, Maisstärke und Zitronenschale pürieren. Füllung auf den Teigbödeli verteilen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen, auskühlen lassen.

4 Vor dem Servieren Tartelettes auf Teller geben, garnieren. Die Osternestchen lassen sich ½–1 Tag im Voraus backen, kurz vor dem Servieren garnieren.

Tippschneller geht es mit gekauften Tartelettes-Bödeli. 12 Bödeli auf ein Blech stellen. Füllung hineingießen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.
