

Lebkuchengewürz-Maroni-Tartes

40—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Tartes

180 g	Universalmehl
125 g	Staubzucker
1 TL	Zitronenschalen
115 g	Kalte Butter
1 Prise	Backpulver
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Maronicreme

250 g	Maronipüree
45 ml	Schlagobers
80 g	Zucker

Zum Garnieren

1 Dose	Mandarinen

Zubereitung

1. Für die Lebkuchentartes Mehl mit Meersalz, Lebkuchengewürz, Zitronenschalen und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Vanilleschote in der Mitte aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben.
2. Eine Mulde in der Mitte des Mehls machen und die flüssigen Zutaten beimischen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und den Teig für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Backofen auf 120 °C vorheizen.
4. Danach den Teig ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausstechen. Die Tarteförmchen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Tarteformen mit dem ausgestochenen Teig auslegen und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.
5. Im Backofen für 20 Minuten bei 120 °C Ober- und Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Während der Backzeit das Maronipüree aus dem Kühlschrank nehmen und warm werden lassen. Den Schlagobers mit einem Mixer aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Nun den Schlagobers unter das Püree heben.
7. Abschließend die fertige Maronicreme in die Tarteformen füllen, mit Mandarinen belegen und vor dem servieren überkühlen lassen.