Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 6 Backförmchen (6-8 cm)
- 50 g Butter
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote

Backen, Dessert

Mini-Schokotartes mit Früchten

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Mini-Schokotartes mit frischen Früchten. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Butter zum Fetten
2. Frische Beeren zum Verzieren
3. Butter würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Vanille verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Backförmchen mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Ausstecher, der etwas größer ist als die Backförmchen ausstechen. Teigstücke in die Förmchen legen und leicht andrücken. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.
4. Butter und Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Sahne, Zucker, Eigelb, Ei, Salz und Vanille verrühren. Langsam unter die Kuvertüre rühren. Schokoladen-Masse in die Förmchen verteilen. Im Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen.