



*Neumärker*

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

# Rezeptvorschlag

## Tartlets

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

# Rezeptvorschlag für leckere Tartlets:

## Grundteig:

1 kg Mehl  
½ Butter oder Margarine  
4 Eier  
200 ml Sahne

## Variante süß:

Grundteig zuzüglich  
250 g Zucker  
1 Prise Salz

## Variante pikant:

Grundteig zuzüglich  
30 g Salz  
50 g Zucker.  
Nach Belieben Geschmacksveränderung durch Oregano, Peperoni, Paprika

## Zubereitung:

Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. In einer anderen Schüssel werden 2 Eier und 2 Eigelb (Eiweiß weg), Salz, Sahne und Zucker verquirlt und zu der Butter gegeben. Alle Zutaten noch einmal gut verrühren, zum Schluss wird das Mehl hinzugegeben und zu einem Knetteig verarbeitet. Anschließend den Teig ausrollen und die Formen ausstechen.

Die Rohlinge herausnehmen und in das Tartletgerät hineinlegen. Die fertig gebackenen Tartlets können dann mit verschiedenen Produkten gefüllt werden.

**Backzeit: ca. 2 Minuten bei 170° C**

Tartlet-Basisgerät	Art.-Nr. 12-40600 DT
Verschiedene Backplatten	siehe Hauptkatalog
Ausstechmatten	siehe Hauptkatalog

	∅ oben	∅ unten	Höhe	Ausrollstärke	Ausstechdurchmesser	Ausstechmatte
T5	12,5 cm	11 cm	2 cm	7 mm	11,5 cm	
T9	9 cm	7,5 cm	2 cm	7 mm	7,5 cm	
T13	7,6 cm	6,5 cm	2 cm	5,5 mm	5,5 cm	00-40608
T24	5,8 cm	3,5 cm	2 cm	9 mm	4,8 cm	
T30	4,2 cm	2,8 cm	2 cm	11 mm	2,8 cm	00-40609
T15, Schiffchen	10,2 cm	9,2 cm	1,6 cm	11 mm		00-40610
T46, Schiffchen	6 cm	4 cm	1 cm	11 mm		