

REZEPT

# Tartelettes mit nutella®

Mittel

6 Portionen

1 h 0 min



## Zutaten

für 6 Portionen

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

4 g Backpulver

1 Ei

1 Eigelb

Geriebene Schale von 1 Zitrone

Salz

90 g nutella® (15 g/Portion)



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG

**1**

Mehl und Backpulver auf einem Nudelbrett häufen. Weiche Butterflocken in die Mitte geben. Schnell vermischen und zu Bröseln verarbeiten, dann Zucker, Eigelb, Ei, geriebene Zitronenschale und eine Prise Salz hinzugeben. Die Masse zügig vermischen und zu einem Ball formen. In ein Küchentuch einpacken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**2**

Den Teig mit einem Nudelholz 5 mm dick ausrollen und Kreise ausschneiden, die etwas größer sind als die einzelnen Förmchen, die verwendet werden.



3

Teig in die eingefetteten und bemehlten Förmchen geben. Damit die Tartelettes nicht zu sehr aufgehen, mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 8–10 Minuten backen. Im Anschluss die Tartelettes aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Tartelettes mit nutella® füllen und servieren.

## Hat's geschmeckt? Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept

Tartelettes sind klein, aber große Klassiker. Mit nutella® schmeckt das Mürbeteiggebäck besonders lecker und noch unwiderstehlicher. Mit unserem **Rezept für Tartelettes mit nutella®** sorgst du auf jeden Fall für kreative Abwechslung auf deiner nächsten Party!