



Tartelette mit Bockshornkleekäse, Birne & Walnuss



Zutaten

- 120 Gramm Mandelmehl
- 60 Gramm Hafermehl
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Butter
- Prise Salz
- 200 Gramm Fabulous Fenegreek By Jacob Willig Käse
- 2 reife Birnen
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Teelöffel frischer Thymian

Manchmal entstehen Kombinationen von Zutaten, die einfach perfekt zusammenpassen. Das geröstete Aroma von Walnüssen, die würzige Wärme des Bockshornklee-Käses, ein Hauch Honig und die süße Saftigkeit der Birne. Zusammen ergeben sie eine unwiderstehliche Tartelette-Füllung. Diese herzhaften Tartelettes sind das herbstliche Gebäck, das Sie leicht auf den Tisch bringen können – ideal als Mittagessen, Snack oder Vorspeise.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
- 2: Mischen Sie Mandelmehl, Hafermehl, Butter, Eier und eine Prise Salz zu einem festen Teig. Verteilen Sie den Teig auf vier kleine Tarteformen und backen Sie ihn 10 Minuten bei 180°C vor.
- 3: Mischen Sie den geriebenen Bockshornklee-Käse mit Honig und etwas Thymian. Verteilen Sie diese Mischung auf den vorgebackenen Böden.
- 4: Legen Sie die Birnenscheiben dachziegelartig auf die Käsefüllung und streuen Sie grob gehackte Walnüsse darüber.
- 5: Backen Sie die Tartelettes weitere 15–20 Minuten bei 180°C, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
- 6: Lassen Sie die Tartelettes kurz abkühlen, beträufeln Sie sie mit etwas Honig und garnieren Sie sie mit frischem Thymian.

Was ist eine Tartelette?

Eine Tartelette ist ein kleines, raffiniertes Küchlein, das sich perfekt als luxuriöser Snack oder eleganter Appetizer eignet. Sie kann herzhaft oder süß sein und wird oft mit verschiedenen Zutaten gefüllt, von Cremes und Mousses bis hin zu Obst, Nüssen oder Käse.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Dank ihrer kompakten Größe ist eine Tartelette ideal für ein leichtes Mittagessen, als Appetizer oder als stilvolles Dessert. Der knusprige Boden bietet eine stabile Grundlage für die Füllung, während die Möglichkeiten für Toppings endlos sind. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles und elegantes Gebäck, das mühelos beeindruckt.

Tipps für die perfekte Tartelette

Wählen Sie die richtige Birne

Für die beste Balance zwischen süß und herzhaft ist es wichtig, eine reife, saftige Birne zu verwenden. Eine feste, aber weiche Birne behält beim Backen ihre Form, während die natürliche Süße hervorragend mit dem Bockshornklee-Käse und Honig harmoniert. Bosc- oder D'Anjou-Birnen sind ideal.

Walnüsse extra aromatisieren

Rösten Sie die Walnüsse kurz in einer trockenen Pfanne, bevor Sie sie über die Tartelette-Füllung streuen. Dies bringt ihr natürliches Aroma zur Geltung und sorgt für einen knackigen Biss, der perfekt mit der weichen Birne und dem geschmolzenen Käse kontrastiert.

Mit Kräutern experimentieren

Frischer Thymian passt wunderbar, aber Sie können auch etwas Rosmarin oder Salbei für eine subtile aromatische Note hinzufügen. Fügen Sie die Kräuter erst kurz vor dem Servieren hinzu, um ihr Aroma optimal zu bewahren.

Serviertvorschlag

Diese herzhaften Tartelettes schmecken warm oder lauwarm köstlich. Servieren Sie sie als eleganten Appetizer mit einem Glas trockenen Weißwein oder als luxuriöses Mittagessen mit einem frischen Salat aus Feldsalat und Granatapfelkernen.

Dieses Rezept wurde erstellt von [@uit_carolines_keuken](#)
