

# Vegane Vollkorn-Tartelettes mit Stracciatella-Quark & Erdbeeren



Letzten Samstag gab mir unser Lieblingsgemüsehändler die ersten Erdbeeren mit. Sie waren zwar noch aus Italien, aber leuchteten schon in sattem Rot und dufteten wunderbar fruchtig.

Allerdings war ich etwas ratlos, was ich Schönes damit backen könnte. Schließlich kam mir durch eine Version meines [vegane Zupfkuchens](#), den ich für Gäste backte, die Idee.

Der übrige Sojagurt durfte über Nacht im Sieb abtropfen und zu „Quark“ werden. Diesen Tipp hatte ich neulich bei einem bunten Büffet-Abend von einer Bekannten bekommen, die leckeren veganen Kräuterquark mitgebracht hatte.

Aus frisch gemahlenem Dinkelmehl wurde ein schneller Mürbteig geknetet und in meinen französischen Crème brûlée-Förmchen gebacken. Der „Quark“ bekam eine Ladung Schoki und Agavendicksaftsüße und wurde mit den Erdbeeren in die Teigförmchen gebettet.



Die Tartelettes sahen nicht nur total hübsch aus, sondern schmeckten auch super lecker. Die Menge ist etwas schwer zu schätzen, denn sie hängt von der Größe eurer Förmchen ab. Ich hatte aus 400 g Sojagurt 3 Törtchen gemacht. Die Teigmenge ergibt je nach Größe ca. 6 Tartelettes. Wenn ihr keine Förmchen habt, könnt ihr auch Muffinmulden nehmen. Dann bekommt ihr natürlich sehr viel mehr kleine Törtchen.

### **Für 6 Tartelettes:**

#### **TEIG**

200 g Dinkel-Vollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

100 g Dinkemehl 630

60 g Zucker

100 g Margarine, gewürfelt

Ca. 90 g Pflanzendrink

#### **FÜLLUNG**

800 g Sojagurt, abgetropft \*

4 EL Agavendicksaft

4 EL Schokosplitter, zartbitter

Frische Erdbeeren, geputzt und längs halbiert

Minzblättchen und weitere Schokostückchen zum Garnieren

*\* den Sojagurt am besten über Nacht in einem Sieb mit einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine ausreichend große Schüssel unterstellen – der „Quark“ verliert ganz schön viel Wasser!*

Für den TEIG alle Zutaten und ca. 50 g Pflanzendrink in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Falls nötig den restlichen Drink dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig gleichmäßig in gefettete oder mit Backpapier ausgelegte kleine Förmchen drücken und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Tartelettes bei 160 °C Umluft 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.

Die Böden auf einem Gitter abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

Für die FÜLLUNG den abgetropften „Quark“ mit der Süße und den Schokostückchen verrühren und abschmecken.

Die Creme in die abgekühlten Förmchen geben und jeweils 4 Erdbeerhälften daran lehnen.

Jede Tartelette mit weiteren Schokostückchen bestreuen und mit der Minze garnieren.



Natürlich könnt ihr die Törtchen auch mit Butter und Sahnequark machen oder sogar mit steif geschlagener Sahne füllen und anderes Obst verwenden. Da sind der Fantasie wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch trotz Schmuddelwetter schön!

Eure Judith

---

## Schoko-Tartelettes für Huriel



Schok

olade – definitiv ein Grundnahrungsmittel, oder?

Was wäre ein Leben ohne sie und was wäre Gebäck erst ohne sie! Auf Kakao in Tafelform könnte ich ja noch verzichten. Aber Backwaren ohne Schokolade? Niemals!!

Der Chefinformatiker dieser Seite (ich habe nur einen, aber er

verdient diese Bezeichnung trotzdem, weil ich ohne ihn völlig hilflos wäre ;), scheint das auch so zu sehen. Er bezeichnet Pudding als sein „Kryptonit“ und auf die Frage, welche Sorte denn in seinen Kuchen soll, kam die klare Antwort: Schokolade! Deswegen hier also meine Variante der [Zitronen- Baiser- Tarte](#) mit Schokoladencreme:

*[Für eine Springform/ Pieform oder ca. 10 kleinere Tarte-  
Förmchen]*

**Für den Teig:**

100 g Mehl

100 g Vollkornmehl

1 Prise Salz

75 g Zucker

1 Ei

125 g kalte Butter

Hülsenfrüchte und Backpapier zum Blindbacken

**Für die Creme:**

250 ml Milch

60 g Zucker

2 EL Schokopuddingpulver

50 g fein gehackte Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

85 g Butter

3 Eigelb (aus dem Eiweiß z.B. Schoko- Makronen backen)

1 Prise Salz

(wer es richtig schokoladig- schwarz mag: noch 2 gehäufte EL  
Kakaopulver dazugeben)

Teigzutaten rasch verkneten und ca. 1 Stunde kühlen.

In dieser Zeit alle Zutaten für die Creme richten und beim Hacken der Schokolade nicht zu viel von derselben naschen.

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, die Pie- /Springform (Ø 26 cm) damit auslegen, einen Rand formen. Mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren, 20 Minuten backen.

Dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Milch erhitzen, vom Herd nehmen und den Zucker und die Schokolade darin auflösen, Salz und evtl. Kakaopulver zugeben.

Das Puddingpulver einrühren und die Masse unter stetem Rühren so lange erhitzen, bis sie andickt.

Topf vom Herd nehmen, Butter untermischen, bis sie geschmolzen ist und dann das Eigelb zugeben.

Topf noch einmal auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten weiter rühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.

Auf den Teig geben und weitere 10- 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen, aus der Form lösen und kalt mit Puderzucker bestäuben.

Beim Servieren passt auch Schlagsahne gut dazu.[nurkochen]



Ich

habe statt einer großen mehrere kleine Förmchen genommen. Das ist natürlich etwas aufwändiger, aber sieht sehr hübsch aus und ist ein tolles Geschenk.

Da meine Törtchen ja als Geschenk gedacht waren, habe ich sie in einen Karton gepackt und die Zwischenräume mit Servietten rutschfester gemacht.

Leider hatte ich keine passende Tüte für den Karton... Also musste Kreativität her. Wie ihr seht habe ich die Kordel um zwei Ecken geschlungen, unter dem Karton sind die Bänder zusammen gebunden zur Fixierung und oben dient eine weitere

verbindende Kordel als Griff, den ich mit Knoten ebenfalls fixiert habe, damit er nicht hin und her rutschen kann. Fertig ist die improvisierte Tragevorrichtung, auf die ich zugegebenermaßen ein kleines bisschen stolz bin, weil meine Mutter und ich sie ganz alleine entwickelt und realisiert haben =)



Somit war dieser Tag einer mit doppeltem Glückserlebnis: einen Anlass zum Backen, eine Möglichkeit zu Schenken und die Bestätigung, dass zumindest ein klitzekleiner Teil meines Gehirns zur Ingenieurin taugt.

Ich wünsche euch einen ebenso befriedigenden Tag, hoffentlich mit einem guten Stück Kuchen und viiiieel Genuss!

Eure  
Judith