



# SCHOKO-TARTELETTS MIT GRANATAPFELKERNEN OVOMALTINE REZEPTE











## Was gibt es schöneres als mit Freunden oder der Familie Kuchen zu Essen. Unsere Schoko-Tarteletts machen diesen Moment zu etwas ganz besonderen.

#### Zutaten

40 g Ovomaltine Crunchy Schokolade

150 g Mehl

2 EL Ovomaltine Schoko Pulver

1EL Puderzucker

1Prise Salz

1 Eigelb

100 g kalte Butter

etwas Butter und Mehl für die Förmchen

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

1 Handvoll Hülsenfrüchte zum Blindbacken

100 g Ovomaltine Crunchy Schokolade

30 q Butter

3EL Sahne

4 EL Orangenmarmelade

6 EL Granatapfelkerne

1-2 Zweige frische Minze

#### Zubereitung

- ★ Für den Teig die Schokolade fein reiben. Mehl, geriebene Schokolade, Schoko Pulver, Puderzucker und eine Prise Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Das Eigelb und die klein gewürfelte Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
- ★ Den Backofen auf 160 Grad vorheizen, die Förmchen ausbuttern und mit Mehl ausstauben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwas größer als die Förmchen ausstechen und die Förmchen damit auskleiden. Backpapierkreise ausschneiden, auf die Teigböden legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Die Tartelettes-Böden 18 bis 20 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 150 Grad) backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- ★ Für die Füllung die Schokolade mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Sahne unterrühren. Die Tartelettes mit der Orangenmarmelade bestreichen und die geschmolzene Schokolade darüber geben. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren die Granatapfelkerne darauf geben.
- ★ Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und aufstreuen.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Pulver
Ovomaltine Crunchy Schokolade



