



**ILSE KÖNIG
CLARA MONTI, INGE PRADER**

MINI mania

**SWEET & SALTY
TARTELETTES, CANAPÉS, GALETTES,
VEGGIE BITES & CO.**

Brandstätter 

FRUCHTTÖRTCHEN À LA SÉNÉQUIER

für 24 Mini-Tarteletteförmchen mit 5 cm Ø

BASIS

120 g Mehl
1 Prise Backpulver
60 g Zucker
60 g weiche Butter
1 Eigelb (S)
Butter für die Förmchen
Mehl zum Arbeiten

FÜLLUNG

65 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
25 g Maisstärke
200 ml Milch
80 g Ricotta

TOPPING

Sommerbeeren
Kiwi, Ananas
Minze

Für die Füllung in einem Kochtopf Zucker, Vanillezucker und Maisstärke vermischen. Milch hinzufügen, alles gut verrühren. Bei mittlerer Hitze bis knapp vor dem Kochen erwärmen, rühren bis die Creme eindickt. In einer mit Klarsichtfolie bedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Ricotta mit einem Schneebesen durchrühren, mit der kalten Milchcreme glattrühren. Vor Verwendung für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Mehl, Backpulver und Zucker vermischen, mit Butter und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, Förmchen dünn fetten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, wieder einige Min. in den

Kühlschrank geben. Teigböden mit 6 cm Ø ausstechen. Förmchen mit den Böden belegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. In den Kühlschrank stellen.

Aus Alufolie ca. 8 cm große Kreise ausschneiden. In die Teigböden legen, mit Reis füllen.

Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis sie an den Rändern zu bräunen beginnen. Folie und Reis entfernen (Achtung, heiß), Teigböden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Milchcreme füllen, mit Beeren und klein geschnittenen Früchten nach Lust und Laune belegen. Mit Minze verzieren. Kühl stellen.

Die Törtchen sind eine Hommage an die berühmten Törtchen im Café Sénéquier in Saint-Tropez.





Mini-Donuts

für eine 24er-Mini-Donut-Form

BASIS

Butter und Mehl für die
Förmchen
½ Zitrone
140 g Mehl
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Backnatron
50 g Zucker

1 Ei (S)

100 ml Buttermilch
2 EL weiche Butter
½ TL Vanilleextrakt

Lebensmittelfarben

Hagelzucker
bunte Zuckerstreusel
dunkle Schokolade

TOPPING

130 g Puderzucker
1 EL Milch
½ TL Vanilleextrakt

Förmchen sehr dünn fetten, mit Mehl ausstäuben. Mehlüberschuss gut abklopfen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Zitrone waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben. Mehl mit Backpulver, Salz und Natron mischen. Zucker mit Ei weißcremig aufschlagen. Buttermilch, Butter, Zitronenschale und Vanilleextrakt, dann die Mehlmischung einrühren, bis der Teig glatt ist.

Teig mit einem Spritzbeutel höchstens ¾ voll in die Förmchen füllen.

Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Donuts goldbraun sind. Kurz in der Form abkühlen lassen, vorsichtig herauslösen, zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Puderzucker, Milch und Vanilleextrakt zusammenrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe färben oder weiß lassen. Donuts dick mit Zuckerguss bestreichen, mit Hagelzucker oder bunten Zuckerstreuseln bestreuen. Einige Donuts nur mit Schokolade (über dem Wasserbad geschmolzen) verzieren.





Hummus-Cups

für 9 Mini-Tartelettförmchen mit 5 cm Ø

BASIS

160 g Weizenvollmehl
 ½ TL Salz
 ½ TL Zucker
 120 g kalte Butter
 (oder 4-5 EL Olivenöl)
 Butter für die Förmchen
 Mehl zum Arbeiten

FÜLLUNG 1

40 g Erbsen (TK)
 60 g Sojabohnen (TK)
 2 EL Olivenöl

je 1 Prise gemahlener
 Kreuzkümmel und
 Koriander
 je 1 TL gehackter
 Koriander und Minze
 1 EL Sesamöl
 1 TL Zitronensaft
 1 Knoblauchzehe
 Salz, Pfeffer

FÜLLUNG 2

1 kleine gekochte
 Rote Beete

150 g gekochte
 Kichererbsen
 Saft und Schale einer
 halben Zitrone
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Sesampaste
 3 EL Olivenöl

FÜLLUNG 3

125 g Karotten
 2 Knoblauchzehen
 Saft und Schale einer
 halben Orange

1 TL Zitronensaft
 Salz, Pfeffer
 1 Msp. gemahlener
 Kreuzkümmel
 1 EL Honig
 1 Msp. Harissa
 1 TL Sesampaste
 2 EL Olivenöl

TOPPING

klein geschnittenes
 Gemüse
 Olivenöl

Mehl, Salz und Zucker vermischen, mit der in Stücke geschnittenen Butter und eiskaltem Wasser (Menge nach Bedarf) rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, Förmchen dünn fetten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, wieder einige Min. in den Kühlschrank geben. Böden mit 6 cm Ø ausstechen. Förmchen mit den Böden belegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. In den Kühlschrank stellen.

Aus Alufolie ca. 8 cm große Kreise ausschneiden. In die Böden legen, mit Reis füllen.

Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis sie an den Rändern zu bräunen beginnen. Reis und Folie

entfernen (Achtung, heiß), Böden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

FÜLLUNG 1: Erbsen und Sojabohnen in 1 EL Olivenöl weich sautieren. Mit den anderen Zutaten im Blitzhacker pürieren. In ein Glas füllen. Kühl stellen.

FÜLLUNG 2: Bete grob schneiden, mit den Kichererbsen grob pürieren. Restliche Zutaten zugeben, fein pürieren. In ein Glas füllen. Kühl stellen.

FÜLLUNG 3: Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Karotten mit geschältem Knoblauch bei kleiner Hitze garen. Mit den anderen Zutaten pürieren. In ein Glas füllen. Kühl stellen.

Füllungen abschmecken. Wenn nötig, etwas zusätzliches Olivenöl einrühren, damit sie cremig werden. In die Teigschälchen füllen. Mit Gemüse toppen, mit Olivenöl beträufeln.

