

# NOUGAT-TARTELETTES

**ZUTATEN:** für 12 Stück

**Für den Teig:**

110 g Butter + 20 g für die Förmchen  
50 g Niederegger Nougat Nuss  
270 g Mehl, doppelgriffig  
+ 20 g zum Ausrollen und Ausstreuen  
1 Ei (Größe M)  
80 g Puderzucker  
1 EL Kakaopulver

**Für die Füllung:**

250 g Sauerkirschen, TK  
10 g Zucker  
½ TL Speisestärke

**Für den Schaum:**

200 g Niederegger Weißbrot®  
70 ml Orangensaft  
1 Prise Zimt  
1 Eiklar (Gr. M)  
20 g Zucker

**Für das Baiser:**

3 Eiklar (Gr. M)  
70 g Zucker

## ANLEITUNG:

1. Für den Teig 110 g Butter, Nuss-Nougat, 270 g Mehl, Ei, Puderzucker und Kakao zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.
2. 20 g Butter auflösen und 12 Tarteletteförmchen (7 cm Durchmesser) damit austreichen. Die Förmchen ca. 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Mit Mehl ausstreuen und ausklopfen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
3. Den Teig 3 mm dick ausrollen. Etwa 12 cm große Kreise ausschneiden und in die gebutterten Formen hineindrücken. Den Rand glatt abschneiden. Auf ein Backblech stellen.
4. Das Blech in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 17 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Tartelettes aus der Form lösen und wieder auf das Backblech stellen.
5. Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und über einer Schale auftauen lassen. Dabei den Saft auffangen. Für den Marzipanschaum das Niederegger Marzipan Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Orangensaft und Zimt in einen Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab cremig pürieren. 1 Eiklar in einer Rührschüssel schaumig schlagen. 20 g Zucker zugeben und 3 Minuten schlagen. Den Schaum unter das Marzipanpüree ziehen, in die Tarteletteförmchen füllen und glatt streichen.
6. Sauerkirschsaft in einen Topf gießen. Mit 10 g Zucker und Stärke verrühren. Einmal aufkochen und die Sauerkirschen untermischen. Auf die Tarteletteförmchen verteilen.
7. Den Grill des Backofens vorheizen. 3 Eiklar in einer Rührschüssel ca. 3 Minuten schaumig schlagen. 70 g Zucker esslöffelweise unterschlagen und 4 Minuten weiterschlagen, bis ein sehr festes Baiser entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (½ cm Durchmesser) füllen und das Baiser in hohen Tupfen auf die Sauerkirschen spritzen. Das Backblech in die untere Einschubleiste des Backofens schieben und ca. 1,5 Minuten bräunen. Herausnehmen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 70 Minuten / Backen: 30 Minuten / Wartezeit: ca. 1 Stunde

