

## Selbstgemachtes aus der Künstlerküche Pfannenschwarz: Tarteletts bzw. Torteletts

Wir schlemmen alle gerne, das ist doch klar! Und am besten schmeckt doch was frisch Gebackenes direkt aus dem Backofen, oder?

Am Samstag, 05.08.2023 haben wir im Künstlerhaus von Heide Pfannenschwarz den Backofen mal angeheizt, um Selbstgemachtes aus der Künstlerküche - "Tarteletts bzw. Torteletts" Wirklichkeit werden zu lassen. Kleine und mittelgroße Kuchen kommen groß raus. Auf jeden Fall ein Blickfang, auch für ein Kuchenbuffet!

Alles war bereit, jetzt heißt es die verschiedenen Rezepte zu studieren und die Zutaten, zuerst für die Mürbeteige, danach für die Füllung, abzuwiegen. Den Teig schnell verarbeiten, denn der muss beim Mürbeteig noch eine zeitlang in den Kühlschrank, bevor er in Tartelett-Formen „blind gebacken“ wird. Schritt für Schritt erklärt die Dozentin Heide Pfannenschwarz, wie man richtig vorgeht.

"Blind backen" bedeutet, man bäckt den Teig vor. Das Blindbacken ist eine Technik zum Backen eines Teigbodens oder einer Teighülle, die nachträglich gefüllt werden soll. Dafür kann man Blindbackkugeln, oder ungekochte Hülsenfrüchte, wie z. B. getrocknete Kichererbsen, Linsen oder ähnliches nehmen. Der kühlte Teig wird schnell weiterverarbeitet, er darf nicht warm werden und kommt, ausgerollt in die Form. Die Hülsenfrüchte schichtet man zum Stabilisieren und Beschweren auf den Teig und ab in den Ofen. Nach dem Backen entfernt man die Kugeln, läßt den Teig etwas abkühlen und nimmt ihn dann aus der Form, wenn man ihn so gleich verwenden möchte, z. B. mit Sahne oder Quark und Früchte belegen. Vorher, damit der Teig nicht gleich durchweicht, mit groben gehackten Haselnüssen oder Mandeln bestreuen. Oder man stellt eine Füllung mit einer Quark-Sahnemasse und Eier her. Die kommt dann in die Formchen, darauf kann man Früchte aller Art z. B. Heidelbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Johannisbeeren oder auch gehobelte Mandeln als Deko oben drauf geben und nochmal ab in den Backofen und fertigbacken.

Die viele Arbeit hat sich gelohnt: wie das in der Künstlerküche duftete, einfach herrlich, so können wir fast nicht warten und probieren doch sofort was. Mmmh, so herrlich mürbig knusprig und fruchtig fein, schmecken sie, die kleinen Küchlein. Das duftet nach mehr!

Die restlichen Tarteletts, bzw. Torteletts bekommt natürlich jeder Workshop-Teilnehmer mit nach Hause. Denn „Handmade“ liegt total im Trend. Da weiß man was drin ist und wichtig: wir haben viel dabei gelernt.



