

# Crème Brulée Tartelettes mit Erdbeeren

---

Crème Brulée Tartelettes mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [14.05.2025](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

## ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

### Bödeli

- 1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 EL ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt

### Füllung

- 2 dl Vollrahm
- 1 dl Milch
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 3 frische Eigelbe
- 30 g Zucker

### Anrichten

- 250 g Erdbeeren, in Schnitzchen
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL grobkörniger Rohrzucker
- 2 EL ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt

### Zubereitung

#### Bödeli

Teig entrollen, Pistazien darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberwallen. 8 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die Förmchen geben, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

#### Füllung

Rahm, Milch und Vanillesamen in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Mixers ca. 2 Min. schaumig rühren. Milch sorgfältig darunterühren, Füllung in die Teigbödeli giessen.

#### Backen

Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

#### Anrichten

Erdbeeren, Vanillezucker und Limettensaft mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Zucker auf den Tartelettes verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners caramelisieren. Erdbeeren und Pistazien darauf verteilen.

