

# Mini Rye & Walnut Treacle Tart

Für 2 Cocottes à 250 ml

## Roggen-Mürbeteig

Zutaten:

45 g Roggenvollkornmehl  
90 g Weizenmehl (Type 550)  
90 g kalte Butter, gewürfelt  
25 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
ca. 20 ml eiskaltes Wasser

Zubereitung:

Mehle, Puderzucker, Salz und Butter zu feinen Bröseln verarbeiten. Eigelb mit dem Wasser verrühren und nach und nach einarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Teig flach drücken, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Dünn ausrollen, Cocottes auskleiden, Boden einstechen und bei 170 °C Umluft 12–15 Minuten blindbacken.

## Kandierte Walnüsse

Zutaten:

60 g Walnusskerne  
ca. 60 g Zuckersirup (1:1 Zucker/Wasser)  
Neutrales Öl zum Frittieren  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Walnüsse im Zuckersirup sanft köcheln, bis ca. 110 °C erreicht sind. Abgießen und vollständig abkühlen lassen. Öl auf 140 °C erhitzen, Walnüsse goldbraun frittieren, abtropfen lassen und noch heiß mit Salz und Zucker würzen. Abkühlen lassen und grob hacken.

## Roggen-Walnuss-Sirup-Füllung

Zutaten:

115 g Golden Syrup  
35 g kandierte Walnüsse, gehackt  
35 g getrocknete Datteln, gehackt  
25 g Roggenbrot, fein gebröselt  
15 g Roggenflakes, geröstet  
20 g gemahlene Haselnüsse  
1 Ei (Größe M)  
35 ml Sahne

#### Zubereitung:

Roggenbrot und Haselnüsse kurz mixen, nicht zu fein. Golden Syrup leicht erwärmen und mit allen übrigen Zutaten vermengen. 10 Minuten quellen lassen, in die vorgebackenen Cocottes füllen und mit Roggenflakes bestreuen. Bei 180 °C Umluft 20–25 Minuten backen, bis die Füllung gerade eben gestockt ist.

## Met-Syllabub

#### Zutaten:

80 g Sahne  
40 g Crème fraîche  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanilleextrakt  
12 g Puderzucker  
20 g Met

#### Zubereitung:

Alle Zutaten cremig aufschlagen, bis weiche Spitzen entstehen. Kalt stellen und kalt zum warmen Tart servieren.