

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 gebrösel
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

½ 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.