

# Kirschen-Schokolade-Tartelettes



**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**Kühl stellen:** ca. 30 Min.

**Blindbacken:** ca. 15 Min.

Für 8 Förmchen von je ca. 7 cm Ø, gefettet

**120 g Mehl**

**50 g gemahlene Mandeln**

**60 g Zucker**

**1 EL Kakaopulver**

**1 Prise Salz**

**80 g Butter**, in Stücken, kalt

**1 Ei**, verklopft

**500 g Kirschen**, entsteint  
(ergibt ca. 450 g)

**50 g Zucker**

**2 EL Wasser**

**2 EL Kirsch oder Orangensaft**

**½ Beutel dunkle Kuchenglasur**  
(ca. 60 g), geschmolzen

**300 g griechisches Joghurt**  
nature

**1 —** Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

**2 —** Kirschen mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen, zugedeckt ca. 4 Min. köcheln. Kirsch beigeben, auskühlen.

**3 —** Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswalten. 8 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

**4 — Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Bödli aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**5 —** Bödli mit der Kuchenglasur bestreichen, trocknen lassen. Joghurt mit dem Kirschenkompott in die Bödli verteilen.

**Tipp:** Bödli ca. 2 Tage im Voraus backen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

**Stück:** 385 kcal, F 21 g, Kh 39 g, E 6 g