

Nideltörtli

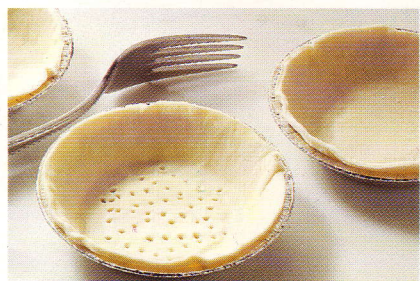
Rezept auf der Rückseite!

Tartelettes à la crème

Recette au verso!

Tortine alla panna

Ricetta al verso!



Nideltörtli

Zutaten für 8 Stück

- 1 rechteckiger JOWA-Blätterteig, ausgewallt
- 2 Essl. Sultaninen
- 2 Eier
- 2 Essl. Zucker
- ½ Zitronenschale abgerieben
- ½ Teel. Zimt
- 2 Essl. Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 dl Rahm oder Kaffeerahm etwas Puderzucker

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig 8 Rondellen ausstechen und in runde Förmchen (Ø 8 cm) legen. Boden mit einer Gabel einstechen.

Sultaninen kurz in heissem Wasser einweichen, abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.

Übrige Zutaten ausser dem Rahm in einer Schüssel glatrühren, am Schluss Rahm begeben und alles gut vermischen.

In Förmli giessen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tartelettes à la crème

Ingédients pour 8 tartelettes

- 1 pâte feuilletée JOWA déjà abaissée, rectangulaire
- 2 c. à soupe de raisins Sultan
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de sucre
- zeste râpé d'un ½ citron
- ½ c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 3 dl de crème fraîche ou de crème à café un peu de sucre glace

Préparation:

Découper 8 rondelles dans la pâte feuilletée et les placer dans de

petits moules ronds (Ø 8 cm). Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Faire ramollir les raisins Sultan dans de l'eau chaude pendant quelques minutes, les égoutter et les répartir sur le fond de pâte.

Remuer dans un bol le reste des ingrédients sauf la crème pour former une masse lisse. A la fin ajouter la crème et bien mélanger le tout.

Verser dans les moules et faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes environ.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Tortine alla panna

Ingredienti per 8 tortine

- 1 pasta sfoglia JOWA già spianata, rettangolare
- 2 cucchiari di uva sultanina
- 2 uova
- 2 cucchiari di zucchero
- ½ buccia di limone grattugiata
- ½ cucchiaino di cannella
- 2 cucchiari di farina
- 1 pizzico di sale
- 3 dl di panna da montare o panna per caffè un po' di zucchero a velo

Preparazione:

Ricavare dalla pasta sfoglia 8 dischetti e disporli in relative forme (Ø 8 cm). Pungerli qua e là con una forchetta.

Far ammorbidire brevemente l'uva sultanina nell'acqua calda, farla sgocciolare e distribuirla sui dischetti.

Mescolare molto bene gli altri ingredienti in una scodella, eccetto la panna che va amalgamata al tutto per ultima.

Disporre il composto nelle forme e far cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti circa.

Prima di servire spolverare con zucchero a velo.