

## Vegane Schoko Tartelettes (6 Stück)

Zubereitungszeit: aktiv ca. 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

### Für die Schoko-Tartelettes:

170 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

35 g Zucker

30 g Kakao

100 g vegane Butter

1-2 EL Wasser oder Pflanzendrink

1 Prise Salz

- 1) Mehl, Zucker, Kakao und Salz vermischen. Kalte Butter und (kalte) Flüssigkeit hinzugeben und zu einer Kugel verarbeiten.
- 2) Teig sofort in 6 Teile aufteilen und in den Teig in Tartelette-Förmchen (oder ein Muffinblech) drücken. (Oder bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.)
- 3) Boden mehrfach mit Gabel einstechen und 15 Minuten im Ofen bei 180° C Ober-Unterhitze (vorgeheizt) backen. Anschließend aus den Förmchen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

### Für den Kakao-Avocado-Bananen-Pudding:

2 reife Bananen

2 reife Avocados

5 EL Kakao

50g Agavendicksaft oder Ahornsirup

60ml Pflanzendrink

1 Msp. gemahlene Vanille

- 1) Alle Zutaten miteinander pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 2) Anschließend die Törtchen mit dem Pudding befüllen und nach Belieben mit Beeren garnieren.

Wie funktioniert dieses Rezept ohne Ei?

Der klassische 1-2-3 Mürbeteig wird auch beim herkömmlichen Backen i.d.R. ohne Ei zubereitet. Wir verwenden hier lediglich statt der Butter aus Kuhmilch Pflanzenmargarine. Bei diesem Rezept ist der Zuckeranteil etwas reduziert, damit der charakteristische, herbe Geschmack des Kakao nicht verloren geht. Für die Bindung bei diesem Gebäck sorgt das Weizen- bzw. Dinkelmehl durch das Gluten (Getreideeiweiß).

Veganer Avocado Pudding schmeckt im Übrigen auch super mit Mango statt Banane im gleichen Mengenverhältnis (eine Mango auf eine Avocado).

(Rezept von Bianca Zapatka)

Gefördert durch

