

Rezepte für die perfekten Jam Tarts zum Kinostart von

Disney  
MARY  
POPPINS'  
RÜCKKEHR

Gezaubert von [Kuchenfee Lisa](#)



**Zutaten:**

125g Butter (Raumtemperatur)

250g Zucker

375g Mehl

1/2 TL Salz

1 Pck. Vanillinzucker

1 Ei

1 Glas Konfitüre nach Wahl

## Und so geht's:

1. Zucker, Butter, Salz und Vanillinzucker vermengen.
2. Das Ei unter die Masse rühren.
3. Das Mehl einarbeiten damit ein Teig entsteht. Den Teig dann in Folie gewickelt und flach gedrückt, mindestens zwei Stunden kalt stellen.
4. Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Form nach Bedarf mit Backpapier auslegen oder fetten.
5. Den Teig mit Kraft nochmals kurz geschmeidig kneten. Dieser Schritt kann etwas Geduld erfordern, da der Teig durch die Kühlung sehr hart wird. Nach einiger Zeit sollte aber alles zu einem festen Teig zusammen kommen.
6. Den Teig mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem runden Ausstecher in passender Größe zur Backform ausstechen und einlegen. Wiederholen bis alle Formen ausgelegt sind oder der Teig aufgebraucht ist. Nach Wunsch aus etwas übrigem Teig die Accessoires von Mary Poppins (Hut, Tasche, Schirm) ausstechen.
7. Die Formen mit Konfitüre füllen. Vorsicht - nicht überfüllen, da die Konfitüre im Ofen überkochen könnte und somit das Lösen aus den Formen schwieriger gestaltet. Außerdem wird dadurch auch das Reinigen der Form unnötig knifflig. Die ausgestochenen Accessoires auf die Konfitüre legen und alles in den vorgeheizten Ofen schieben.
8. Ca. 15 - 20 Minuten backen bis die Jam Tarts goldbraun sind.
9. Nach dem Backen in der Form mindestens 20 Minuten auskühlen lassen, bevor die Tarts vorsichtig aus der Form gelöst werden können.
10. Mit etwas Puderzucker abstäuben und fertig sind die britischen Jam Tarts!

Dieses Rezept hat 30 Jam Tarts ergeben. Es sind Förmchen mit dem Durchmesser von Muffins verwendet worden, diese waren jedoch nur halb so hoch wie klassische Muffin-Förmchen.



**MARY POPPINS' RÜCKKEHR startet am 20. Dezember 2018 in den deutschen Kinos!**