

Beeren-Tartelettes mit Vanillepudding

Knuspriger Mürbeteig gefüllt mit einer Vanillecreme und frischen Beeren.

etwa 48 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):
Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
125 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
200 ml Milch
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 500 g gemischtes Beerenobst z.
B. Himbeeren, Heidelbeeren,
Brombeeren, Erdbeeren
Puderzucker

Wie backe ich kleine Beeren-Tartelettes mit Vanillepudding?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbieren und jeweils zu einer Rolle formen. Teigrolle in etwa 24 gleich große Portionen teilen. Jede Portion etwas flach drücken und in die Muffinmulden drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tartelettes 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend vorsichtig mit einem Messer lösen und vollständig erkalten lassen. Muffinform reinigen und übrigen Teig wie beschrieben backen.

3 Creme zubereiten:

Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit Milch und Sahne**, zubereiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und in die Tartelettes spritzen, evtl. kurz anziehen lassen.

4 Verzieren:

Beeren verlesen, ggf. waschen und auf die Tartelettes verteilen. Tartelettes bis zum Servieren kalt stellen.

Kurz vor dem Verzehr leicht mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tartelettes können ungefüllt in einer gut schließenden Dose etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Die Tartelettes auch mit essbaren Blüten dekoriert werden.

