

# Torteletts mit Pudding

Süße Torteletts mit Vanillepudding und frischen Früchten

etwa 10 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für 10 Tortelett Formen (Ø 12 cm):**

Fett

## Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

150 g weiche Butter oder Margarine

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

## Belag:

250 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne

Pudding Bourbon Vanille

500 g gemischtes Beerenobst z. B.

Himbeeren, Johannisbeeren,

Brombeeren

## Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

30 g Zucker

125 ml Wasser

125 ml klarer Apfelsaft

## 1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen die Tortelettförmchen fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. 10 Kreise (Ø 13 cm) ausstechen, in die Tortelettförmchen legen und überstehenden Teig in den Rand drücken. Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 5 Min.**

- 3 Die Böden erneut mit einer Gabel einstechen und weiter backen.

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Böden nach dem Backen sofort aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 **Belag:**  
Pudding kurz durchrühren, auf den Böden verteilen und mit Beerenobst belegen.
- 6 **Guss:**  
Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Wasser und Apfelsaft zubereiten, über das Obst geben, fest werden lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Böden bereits am Vortag backen.

