

Pudding-Tartelettes mit Früchten

Zutaten (für 10 Törtchen):

- MÜRBTIEG:
- 180 g Mehl
- 120 g Butter
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- Butter zum Einfetten der Förmchen
- Tipp: Alternativ könnt ihr auch 1 Pkg. frischen Mübteig (süß) aus dem Kühlregal verwenden!
- VANILLEPUDDING:
- 250 ml Milch
- ½ Päckchen Vanillepudding zum Kochen
- 3 EL „rische's Schleckermäulchen“
- 200 ml Sahne
- BELAG:
- Früchte nach Wahl (frische Beeren, Erdbeeren, Obst aus der Dose z. B. Mandarinen)

Zubereitung:

- TEIG: Alle Mübteig-Zutaten mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem Teig verarbeiten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- Teig ausrollen, 10 Kreise von ca. 8-9 cm Durchmesser ausstechen und Teigkreise in die gefetteten Tarteletteförmchen geben.
- Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Tartelettes für ca. 20 Minuten backen.
- PUDDING: 5 EL Milch zusammen mit "rische's Schleckermäulchen" und dem Vanillepuddingpulver verrühren.
- Restliche Milch aufkochen lassen, Puddinggemisch unterrühren und kurz aufkochen lassen.
- Pudding abkühlen lassen.
- Sahne schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.
- Puddingcreme in die Tartelettes füllen und wahlweise mit verschiedenen Früchten garnieren.