

TORTELETTS AUS MÜRBETEIG MIT PUDDING UND BEEREN

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Torteletts

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz



Für die Puddingschicht

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 40 g Zucker

Für den Belag

- frische Beeren (oder andere beliebige Früchte)

Zubereitung

1. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und stich mithilfe der Tortelett-Förmchen kleine Kreise aus. Drück die Teigkreise in die gefetteten [Tortelett-Förmchen*](#) und stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Stich den Teig am Boden mehrfach mit einer Gabel ein. Backe die Mürbeteig Torteletts 20 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass sie dann abkühlen.
3. Koche den Pudding nach Packungsanleitung, aber nimm dafür nur 400 ml Milch. Lass ihn 10 Minuten abkühlen und verteile ihn anschließend auf den Torteletts. Wenn etwas übrig bleibt, freuen sich sicherlich kleine Naschkatzen bei dir zu Hause.
4. Belege die Torteletts mit frischen Beeren und Obst deiner Wahl. Wir nehmen gern, was der Garten gerade hergibt: rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren oder Stachelbeeren. Für einen bunten Kontrast sorgen Kiwis aus dem

Supermarkt.

5. Wenn du möchtest, kannst du die Torteletts zum Schluss noch mit klarem Tortenguss überziehen. Uns schmecken sie am allerliebsten pur – mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.