

BEERIGE TARTELETTES MIT VANILLEPUDDING

Aus der Mini-Muffinform Deluxe

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 15 Min



So wird's gemacht:

Milch, Ei, Zucker, Salz, Speisestärke, ausgekratztes Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Mixtopf geben und 7 Min./90°C/Linkslauf/Stufe 3 aufkochen. Vanillepudding in eine Schüssel umfüllen, Vanilleschote entfernen und abgekühlen lassen.

Mixtopf spülen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen, Teig auf die Teigmatte geben und in 48 Kugeln formen. Die Mini-Muffinform Deluxe leicht fetten, die Kugeln hineinlegen, mit einem Stößel platt drücken und im vorgeheizten Backofen 15 Min backen.

Die Tartelettes kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, mit Vanillepudding füllen und mit den Beeren verzieren.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

ZUTATEN:

Für den Pudding

- 500 g Milch
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- Vanilleschote ausgekratzt

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 100 g Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Ei

Zum Verzieren

- Beeren nach Wahl
- Puderzucker

Gutes Gelingen, Deine Melli