Fruchtige Mürbeteig-Torteletts

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
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker

Für den Belag

- frische Beeren (oder andere beliebige Früchte)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zuerst backt ihr die Mürbeteig-Torteletts. Dafür braucht ihr Tortelett-Förmchen*, die ihr gut einfettet. Wenn es mal schnell gehen soll könnt ihr auch einfach auf fertige Tortellets zurückgreifen.

Dann bereitet ihr aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig zu. Im Gegensatz zu Plätzchenteig wird der Mürbeteig für die Torteletts nicht zum Ruhen kalt gestellt, sondern gleich weiterverarbeitet. .

Tortelets backen

Rollt den Mürbeteig auf einer mehligen Arbeitsfläche aus und stecht dann mit Hilfe der Tortelett-Förmchen kleine Kreise aus. Die Kreise drückt ihr dann in die Tortelett-Förmchen und stellt sie für etwa eine Stunde kalt. Anschließend stecht ihr die einzelnen Torteletts mit einer Gabel mehrmals am Boden ein und schiebt sie dann in den auf 180°C vorgeheizten Backofen. Wenn die Mürbeteig-Torteletts nach spätestens 20 Minuten goldgelb sind, nehmt ihr sie heraus und lasst sie abkühlen.

Tortelets belegen

Jetzt bereitet ihr den Pudding nach Packungsanleitung zu und verteilt ihn auf den Torteletts. Wenn etwas übrig bleibt, freuen sich sicherlich kleine Naschkatzen in eurem Hause ;-)

Zum Schluss belegt ihr die Torteletts mit dem Pudding nun mit frischen Beeren und Obst eurer Wahl. Wir verwenden immer gern alles was der Garten grad hergibt…angefangen bei roten und schwarzen Johannisbeeren, über Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Stachelbeeren bis hin zu Kiwis aus dem Supermarkt für einen farbigen Kontrast.

Wer möchte, kann die Torteletts anschließend noch mit Tortenguss begießen. Wir mögen sie am allerliebsten pur mit Schlagsahne.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.