

Vanille-Beeren-Tartelettes

Zutaten | 6 Portionen

Tartelettes:

200 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Zucker
100 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
etwas	Zitronenabrieb

Füllung:

1 l	Vollmilch
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
85 g	Zucker
1	Vanillezucker
1 Becher	Schlagsahne
1 Pck,	Sahnesteif
	frische Beeren

Zubereitungszeit: 45 Min., Kühlzeit: 60 Min., Backzeit: 15-17 Minuten

Zubereitung:

- Aus Mehl, Zucker, Butter, Ei, Salz und Zitronenabrieb einen Mürbeteig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Für die Füllung einen Teil der Milch in einen Topf geben (ca. 300 ml) und zum kochen bringen.
- Die restliche Milch mit dem Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Zucker verrühren.
- Wenn die Milch kocht, die Vanille-Milch-Mischung zügig in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Pudding zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Folie bedecken, sodass keine Haut entsteht.
- Während der Pudding auskühlt, den Mürbeteig in sechs gleichgroße Stücke teilen. Diese auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand flachdrücken und anschließend in die kleinen eingefetteten Tartelettesförmchen drücken.
- Tartelettes im vorgeheizten Ofen (200°C Ober- und Unterhitze) ca. 15-17 Minuten backen und danach abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen und unter den Vanillepudding rühren.
- Sind die Tartelettes abgekühlt, können diese mit der Vanillecreme befüllt und nach Belieben mit Beeren verziert (z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren) werden.

Tipp:

Die Tarteletts können ungefüllt in einer gut schließenden Dose etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 225 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
566 kcal	28,8 g	68,7 g	8,7 g	149 mg