

Vanilletörtchen

Ergibt 12 Törtchen

Für den Teig:

- 175g weiche Butter
- 75g Puderzucker
- 1 Messerspitze Vanillemark
- 2 Eigelb
- 250g Mehl

Für den Belag:

- ½ Päckchen Vanillepudding
- ¼ l Milch
- 1 EL Zucker
- Ca. 400 g Beeren (zB. Erdbeern, Himbeeren, Blaubeeren)

Außerdem:

- Muffinblech
- Fett für Blech
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Puderzucker zum Bestäuben
- Nudelholz

Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanillemark und Eigelbe mit dem Knethacken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verkneten. Das Mehl draufsieben und unterkneten. 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

Inzwischen für den Belag Puddingpulver mit der Milch und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. (Man kann auch den ganzen Pudding kochen und den Rest essen *😊*) Die Beeren waschen.

Das Muffinblech einfetten und den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Teig halbieren und zu zwei Rollen formen und in jeweils 6 gleich große Stücke teilen. Aus den Stücken Kugeln formen, auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Mulden des Muffinblechs legen. Das gefüllte Bleche in den Ofen schieben und etwa 20 Minuten goldgelb backen lassen. Anschließend die Böden auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen

Den Pudding in die Törtchenböden verteilen und die Beeren draufgeben. Zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

