

Mini Vanille-Tartelettes



Stückzahl: 30 Stück

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zutaten

Für den Teig:

360 g Mehl, 100 g Staubzucker, 1 Ei, 9 EL kaltes Wasser, 1 TL gemahlene Vanille

Für die Vanillefüllung:

350 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch, 1 Packung Vanillepulver, 2 EL Staubzucker, zum Füllen nach Belieben Schokolade oder Marmelade

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten vermengen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Vanillefüllung laut Packungsanleitung jedoch nur mit 350 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch zubereiten und etwas überkühlen lassen. Das Backrohr auf 180° C aufheizen.

Für deine Mini Vanille-Tartelettes kannst du Silikonformen verwenden, dadurch kannst du auf das Ausstreichen mit Butter verzichten. Für den unteren Teil der Tartelettes den Teig ausrollen und etwas größer als die Form mit z.B. einem Glas ausstechen. Den Teig in die Form drücken und überstehende Reste mit einem Messer sanft entfernen.

Jetzt die Tartelettes mit einem Teelöffel Vanillepudding füllen und gut verteilen. Darauf ein kleines Stück Schokolade oder einen halben TL Marmelade geben und nochmals mit etwas Vanillepudding füllen. Nun aus dem Teig in der Größe der Tarteform Teig ausstechen und auf die Vanillecreme legen, an den Rändern sanft andrücken. Für ca. 20 Minuten backen, nach dem Auskühlen mit etwas Staubzucker bestreuen.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Tortenschlaraffenland