



Rezept

Erdbeer-Tarteletts

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 70 g + 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gew.-Kl. M)
- 100 g kalte Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 300 ml Milch
- 1 Päck. Vanillepuddingpulver
- geriebene Schale ½ Bio-Orange

- 300 g Erdbeeren
- Fett für die Form

Außerdem:

- Frischhaltefolie
- 6 Förmchen (Ø 10 cm)

Zubereitung:

Mehl mit 70 g Zucker und Salz mischen, Ei und Butter in Stückchen zugeben. Alles erst mit den Knethaken des Mixers, dann mit den Händen zum glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln, ca. 30 Min. kaltstellen. Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 0,5 cm dick ausrollen, 6 Kreise à 12 cm ausstechen, gefettete Förmchen damit auslegen. Rand andrücken, 30 Min. kühl stellen. Teigboden per Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Aus Sahne, Milch, restlichem Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Orange heiß waschen. Schale abreiben und unter den fertigen Pudding rühren. Etwas abkühlen lassen. Je 1 gehäuften EL Pudding auf den Mürbeteigböden verteilen (Rest vernaschen). Erdbeeren waschen, trocken tupfen, halbieren (an einigen Beeren das Grün stehen lassen) und auf den Tarteletts verteilen.