



Himbeere-Vanille Tartelettes.



 Arbeitszeit: 1,5 Stunden

 Koch- & Backzeit: 45 Minuten

 Portionen: 8

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Für den Mürbteig

- 250g Dinkelmehl Type 405 oder Weizenmehl Type 405/550
- 125g Butter, zimmerwarm
- 25g Zucker (optional 10g mehr)
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Für den Vanillepudding

- 200ml Milch
- 50ml Sahne
- 30g brauner Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 15g Stärke

Für das Topping

- 300g Himbeeren

Zubereitung

Zuerst alle Zutaten für den **Mürbteig** miteinander verkneten. Anschließend den Teig einpacken (z.B. in Frischhaltefolie) und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

In der Zwischenzeit den **Vanillepudding** herstellen: Dazu etwas Milch mit der Stärke verrühren. Danach alle anderen Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Fängt die Masse an zu kochen, die Stärke-Milch Mischung hinzugeben. Nun den Pudding 3 Minuten kochen lassen und anschließend beiseite stellen bis er vollständig abgekühlt ist. Nach der Ruhezeit den Mürbteig nochmals durchkneten, dünn ausrollen und in die Tartelette- Förmchen legen (optional kann der Teig auch in ein Muffinblech gegeben werden).

Den Teig für ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist und danach abkühlen lassen(!).

Nach dem Abkühlen den Vanillepudding nochmals verrühren und in die ebenfalls abgekühlten Tartelettes füllen. Zuletzt werden die Himbeeren darauf platziert. Fertig sind die Himbeere- Vanille Tartelettes

Tipp: die übrig gebliebene Sahne kann aufgeschlagen und dazu serviert werden.

