



Benötigte Zutaten

Mürbteig	
300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
150 g	Premium Teebutter (kalt)
100 g	Zucker
1 Stück	Ei
Füllung	
500 g	Premium Schoko-Pudding
Topping	
200 g	Beeren (nach Wahl)

Mürbteigtörtchen mit Pudding-Füllung und Beeren

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Für den Mürbteig wird das Mehl mit einer Prise Salz, der in Stücke geschnittenen Butter, dem Zucker und dem Ei zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet.
2. Den Teig in 12 Teile teilen und jeweils kreisrund ausrollen. Tipp: Wenn man den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollt, kann er nicht am Brett oder der Rolle kleben bleiben und lässt sich ganz einfach in die Backform stürzen.
3. Die Tartellete-Förmchen gut mit Öl auspinseln.
4. Den ausgerollten Teig ohne Folie in das Förmchen kippen. Mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180°C etwa 15 Minuten backen.
5. Die Tartelletes vorsichtig aus der Form geben. Auskühlen lassen und mit dem Pudding füllen. Den Pudding in eine Spritztüle gegeben, damit das Einfüllen einfacher geht.
6. Die Puddingtörtchen mit Beeren nach Wahl dekorieren.

Die Angaben gelten für 6-12 Personen (1-2 Stück pro Person) und Tartelette-Förmchen mit einem Durchmesser 10,5 cm. Alternativ kann statt dem Schokopudding auch der SalzburgMilch Premium Vanille-Pudding verwendet werden.

Tipp: Der Mürbteig wird erst am nächsten Tag so richtig mürbe. Daher kann man die Tartelletes schon am Vortag backen und am nächsten Tag befüllen und genießen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)