



Benötigte Zutaten

Mürbteig

300 g	Mehl
100 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker

100 g **Premium Teebutter
(klein gewürfelt und kalt)**

2 Stück Eier

Füllung

2 Stück	Eier
1 EL	Speisestärke
3 EL	Zucker
500 g	Premium Schoko-Pudding (oder Premium Vanille-Pudding)

Mini Pudding Pies

von Law of Baking

Anleitung

Mürbteig

1. Alle Zutaten gemeinsam entweder mit Händen oder in einer Küchenmaschine schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Diesen Teig zu einem Ball formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Füllung

3. Eine klassische Muffinform mit 12 Mulden oder eine Maxi-Muffinform mit 6 Mulden bereitstellen.
4. In einer Schüssel die Eier mit der Speisestärke und dem Zucker verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
5. Danach den Premium Pudding (Schoko oder Vanille) gut unterrühren.
6. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen und den Ofenrost in der Mitte platzieren.
7. Den gut gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 2/3 davon für die Pies abnehmen. Diesen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise, die etwa zwei Finger breiter als die Mulden der benutzten Muffinform sind, ausschneiden.
8. Die Mulden der Muffinform bis zum oberen Rand damit auskleiden.
9. Die vorbereitete Füllung auf die Mulden verteilen.
10. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Diese Streifen wie ein Gitter auf den Pies verteilen.
11. Für 30-35 min (Muffinform) oder 40-45 min. (Maxi-Muffinform) backen und danach komplett in der Form abkühlen lassen.
12. Wer möchte, kann die Mini Pudding Pies noch mit Staubzucker bestreuen.

SalzburgMilch



Die Angabe reichen für 12 Stück (Muffinform) oder 6 Stück (Maxi-Muffinform).



Ein Rezept von
lawofbaking.com