Fruchttörtchen



Klein und fein. Mürbeteigtörtchen gefüllt mit leckerer Vanillecreme und vielen frischen Früchten.

12 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter, in Stückchen

Für die Vanillecreme

150 ml Milch
150 ml Sahne
1 P. Puddingpulver Vanille
1 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Butter

Für den Belag

200 g frische Früchte nach Saison/Geschmack
Frische Minzeblätter, gehackte Pistazien oder Schokostreusel

Optional

200 g Sahne

ZUTATEN

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein 12-er Muffinblech einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten (Mürbe)Teig verkneten. Den Teig in 12 gleichschwere Stücke teilen, ausrollen und die Muffins-Mulden damit auskleiden. Die oberen Ränder sauber mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teigboden einige Male mit einer Gabel einstechen. Wer mag kann noch Backpapier-Stücke in die Mulden legen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken hineinfüllen. Ist aber nicht zwingend notwendig.
4. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Backblech für 15-20 in die Ofenmitte schieben. Nach der Backzeit die Törtchen in der Form abkühlen lassen und danach vorsichtig aus den Mulden nehmen.
5. Für die Vanillecreme das Puddingpulver und Zucker mit 50 ml Milch anrühren. Die

restliche Milch und die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Das angerührte Puddingpulver und die Vanille einrühren. Die Butter dazugeben, unterrühren und die Creme abkühlen lassen.
6. Die Früchte waschen, trockentupfen und ggf. schneiden.
7. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in die Törtchen spitzen.
8. Mit Früchten, Minzeblätter und gehackten Pistazien belegen.
9. Alternative: Zusätzlich noch einen Becher Sahne steifschlagen, in die Törtchen füllen und dann wie oben verfahren.