



Blätterteig-Vanille-Törtchen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	500 ml
Zucker	4 EL
Vanillepuddingpulver	37 g
Blätterteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Muffinform

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
2. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.
3. Blätterteig abrollen und 12 Kreise ausstechen. Muffinblech fetten und Mulden jeweils mit einem Blätterteigkreis auslegen. Vanillepudding in die Mulden gießen und in den Ofen schieben. Blätterteig-Vanille-Törtchen im Ofen ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	133 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g