



# Mini-Tartelettes mit Beeren

Zeit gesamt  
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	220 g
Zucker	120 g
Salz	
Butter	160 g
Eier	1 St.
Öl zum Einfetten	1 EL
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Crème fraîche	300 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Erdbeeren	150 g
Himbeeren, frisch	100 g
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Tarteform, Frischhaltefolie, Nudelholz

1. In einer Schüssel Mehl, 80 g Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und rund ausstechen. 8 kleine gefettete Tarteförmchen mit Teig auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. 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.
4. Pudding leicht abkühlen lassen. Im Topf Pudding mit Crème fraîche verrühren und gleichmäßig auf die Teigförmchen verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.
5. Zum Servieren Beeren waschen, ggf. Strunk entfernen und nach Belieben klein schneiden. Mini-Tartelettes mit Beeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die getrockneten Erbsen verhindern, dass der Teig sich beim Backen nach oben

wölbt. So kannst du die Förmchen später mit dem Pudding füllen. Statt Mini-Förmchen kannst du auch eine große Tarteform verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g