

Heidelbeertörtchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Bio-Mehl, 125 gr Bio-Butter, 140 gr Bio-Rohrzucker, 0,25 l Bio-Milch 3,8%, 1 Päckchen Bio-Vanillepuddingpulver, 125 gr Bio-Sahne, 350 gr Heidelbeeren, 1 Ei, Puderzucker.

Die Zubereitung:

Das Mehl auf einer Arbeitsfläche sieben. Die Butter klein schneiden, mit Zucker und Ei daraufgeben und krümelig hacken. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.

Ofen auf 200° C vorheizen. Die Förmchen gut fetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Die Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Törtchen im heißen Backofen bei 180°C Umluft 15-20 Minuten backen und aus den Förmchen nehmen.

Mit der Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen und unter mehrmaligen Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben. Heidelbeeren abtropfen lassen. Die Pudding-Sahne in die Törtchen streichen und die Beeren darauf verteilen. Mit Puderzucker besieben.