Rezept

# Schnelle Vanille-Törtchen

Ein Rezept von Schnelle Vanille-Törtchen, am 28.04.2024

## Zutaten

- **1** Paket TK-Blätterteig (6 Platten, 450 g)
- **2 EL** Zucker
- **1** Ei
- **1 Päckchen** Puddingpulver Bourbon-Vanille
- **500 ml** Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten 10 Min. nebeneinander auftauen lassen. Inzwischen das Puddingpulver mit Zucker, 6 EL Milch und dem Ei glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und den Pudding unter Rühren 1 Min. kochen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die rechteckigen Blätterteigplatten zu Quadraten halbieren und leicht ausrollen. Die Teigblätter in die Vertiefungen der Muffinsform geben. Die Ecken etwas einrollen.

3. Den Pudding in die Förmchen verteilen. Die Törtchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Sie schmecken warm und kalt.