

Rezept

Mini-Obst-Törtchen mit frischen Früchten

Ein Rezept von Mini-Obst-Törtchen mit frischen Früchten, am 09.06.2026

Zutaten

150 ml Milch	150 g Sahne
50 g Zucker	25 g Vanille-Puddingpulver
16 kleine Waffelbecher	ca. 400 g Beeren und Obst nach Wunsch und Jahreszeit (z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Birnen, Aprikosen, Mangos, Nektarinen, Kiwis, Melonen, Pflaumen)
100 g Orangenmarmelade (ersatzweise Aprikosengelee)	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 TÖRTCHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Milch und die Sahne mit dem Zucker mischen. Die Hälfte der Mischung mit dem Puddingpulver verrühren. Die andere Hälfte in einem Topf aufkochen. Das angerührte Puddingpulver dazugießen und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen lassen.
2. Die Waffelbecher zügig etwa zur Hälfte mit dem heißen Pudding füllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Die Beeren behutsam waschen und trocken tupfen. Erdbeeren entkelchen. Größere Erdbeeren kleiner schneiden. Übriges Obst waschen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Beeren und Obstwürfel in die Waffelbecher verteilen.
4. Die Orangenmarmelade mit 2 EL Wasser aufkochen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Marmelade ohne die Schalen mit einem Pinsel über die Beeren und Obstwürfel verteilen und etwas anziehen lassen. Törtchen nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.