

Rezept

Vanillecreme-Törtchen

Ein Rezept von Vanillecreme-Törtchen, am 09.06.2026

Zutaten

300 g TK-Blätterteig (z.B. 4 Platten aus einer 6er-Packung mit 450 g)	200 g Sahne
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1/2 Vanilleschote
5 Eigelbe (Größe M)	50 g Zucker
etwa 1 EL Puderzucker	1/2 TL Speisestärke
	etwa 1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Dann die Platten der Länge nach in je 3 gleich breite Streifen teilen (etwa 3 cm breit) und diese schneckenförmig aufrollen.

2. Die Mulden eines Muffinblechs kalt ausspülen. In jede Mulde eine Teigschnecke legen, in die Form pressen und fast bis zum Rand hochziehen, gut andrücken. Den Backofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

3. Die Sahne bis auf 2 EL in einen kleinen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mark mit Zitronenschale und dem Zucker unter die Sahne im Topf mischen und langsam erhitzen. Das Eigelb sehr gut verquirlen, dann erst in den Topf rühren. Alles bei geringer Hitze bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Die 2 EL kalte Sahne mit der Stärke verquirlen, dazugeben und kräftig rühren, bis die Creme dickflüssig wird. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Die lauwarme Creme in die mit Teig ausgelegten Mulden füllen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Minuten goldbraun backen.

5. Muffinblech aus dem Ofen nehmen, die Törtchen kurz abkühlen lassen und dann erst aus den Mulden lösen. Vollständig abkühlen lassen. Puderzucker mit Zimt mischen, in ein kleines Sieb geben und die Törtchen damit bestäuben.