

Rezept

Vanilletörtchen

Ein Rezept von Vanilletörtchen, am 26.05.2026

Zutaten

1/2 Pck. Vanille-Puddingpulver zum Kochen

200 g Mehl

1/4 TL Salz

100 g Butter

1/4 l Milch

95 g Zucker

2 Eier

flexible Tartelett-Form mit 15 Vertiefungen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Vanillepudding nach Packungsangabe mit Milch und 20 g Zucker zubereiten. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl, 75 g Zucker, Salz, 1 Ei und Butter zu einem Teig kneten. Den Teig halbieren, eine Hälfte kühl stellen, die andere in 15 Portionen teilen und die Formen damit auskleiden.
2. 1 Ei verquirlen, unter den Pudding rühren. Die Hälfte der Füllung in die Formen füllen. Die Törtchen im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. 5 Min. ruhen lassen, herauslösen und auf einem Rost auskühlen lassen. Die zweite Hälfte ebenso verarbeiten.