



## Mürbteigtörtchen mit Puddingfüllung und Beeren

---

Für 6-12 Personen (1-2 Stück pro Person)  
Torteletteförmchen Durchmesser 10,5 cm

Arbeitszeit:

Gesamtzeit Zubereitung der Mürbteigtörtchen: 45 Minuten

Mürbteig zubereiten und backen: 35 min (20 Minuten vorbereiten und 15 Minuten backen)

Zutaten für 12 Mürbteigtörtchen:

### *Mürbteig:*

300 g Weizenmehl

1 Prise Salz

150 g SalzburgMilch Premium Butter, kalt

100 g Zucker

1 Ei

### *Füllung:*

500 g SalzburgMilch Premium Schokopudding oder Premium Vanillepudding

### *Topping:*

200 g Beeren nach Wahl

Für den Mürbteig wird das Mehl mit der Prise Salz, der in Stücke geschnittenen Butter, dem Zucker und dem Ei zügig mit den Händen zu einem glatter Teig verknetet. Den Teig in 12 Teile teilen und jeweils kreisrund ausrollen (Hierzu ein Tipp: Wenn man den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollt, kann er nicht am Brett oder der Rolle kleben bleiben und lässt sich ganz einfach in die Tortelletesform stürzen.).

Die Tortelletesförmchen gut mit Öl auspinseln. Den ausgerollten Teig ohne Folie in das Förmchen kippen. Mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

Die Tortelletes vorsichtig aus der Form geben. Auskühlen lassen und mit dem Pudding füllen. In diesem Fall habe ich den Pudding in eine Spritztülle gegeben, damit das Einfüllen einfacher geht.

Die Puddingtörtchen mit Beeren nach Wahl dekorieren.

*Tipp: Der Mürbteig wird erst am nächsten Tag so richtig mürbe. Daher kann man die Tortelletes schon am Vortag backen und am nächsten Tag befüllen und genießen.*

