

## ERDBEER-TORTELETTS

(6 kleine Tortelett-Förmchen à 10 cm Durchmesser)

Für den Boden

- 2 Eier (L) oder 3 Eier (M)
- 75g Zucker
- 5 EL Öl
- 60g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- Butter und Mehl für die Form

Für den Vanillepudding

- 1/4 Vanilleschote
- 150ml Milch
- 20g Puderzucker
- 1 Eigelb (L)
- 10g Speisestärke

Außerdem

- etwa 400g Erdbeeren (je nach Größe)



Die Erdbeeren waschen und entstielen. Größere Erdbeeren eventuell kleinschneiden. Mini-Erdbeeren eignen sich perfekt.

Für den Obstboden Eier und Zucker schaumig schlagen, das Öl sowie das Mehl und das Backpulver hinzugeben und unterrühren. Die Tortelett-Förmchen buttern und mehlen und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) gute 10 Minuten backen. Direkt nach dem Backen die Törtchen umdrehen und leicht andrücken, damit sie einen flachen Boden bekommen. Nach etwa 10 Minuten können die Böden aus den Formen gelöst werden. Dafür den Boden mit den Fingern vom Rand lösen und vorsichtig (!) herunterziehen. Abkühlen lassen.

Währenddessen die Vanilleschote auskratzen und mit dem Vanillemark und der Milch kom Kochen bringen. Nebenbei das Eigelb mit dem Puderzucker gute drei Minuten zu einer dicken, weißlichen Masse aufschlagen, anschließend die Speisestärke unterrühren. Sobald die Milch kocht die Vanilleschote entfernen und die Ei-Mischung hineingeben. Unter ständigem Rühren nochmal aufkochen und direkt auf die Obstböden geben.

Nun noch schnell die Erdbeeren auf den Pudding geben und dann sind die Erdbeer-Torteletts auch sofort servierbereit. Aber auch am nächsten Tag schmecken sie noch gut!

Für eine normale Obstbodenform würde ich einfach die doppelte Menge machen, eventuell ein bisschen weniger Teig und ein bisschen mehr Pudding. Verwechselt übrigens nicht Torteletts mit Tartelettes! Die Torteletts haben nach dem Stürzen diese Kuhle für den Pudding, die Tartelettes sind ja gerade.