

Vanilletörtchen

Für 12 Stücke:

1. 300 g **TK-Blätterteig** auftauen lassen. 250 ml **Schlagsahne**, 200 ml **Milch** und Mark von 1 **Vanilleschote** aufkochen. 50 ml **Milch**, 1 Packg. **Vanille-Puddingpulver** (zum Kochen), 2 **Eigelb** (Kl. M) und 50 g **Zucker** verrühren. Zur kochenden Sahnemilch geben, erneut gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, lauwarm abkühlen lassen.
2. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf einer bemehlten Fläche auf 45 x 35 cm ausrollen und in 12 Kreise von 11 cm Ø schneiden. In die Mulden einer gefetteten Muffinform legen und andrücken. Vanillecreme gut durchrühren, in die Mulden geben.
3. Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 230 °C auf der untersten Schiene 20 min backen (Umluft nicht empfehlenswert). Abkühlen lassen, mit **Puderzucker** bestäuben.
4. Variante: **Karibische Törtchen**: Dafür 400 ml **ungesüßte Kokosmilch** und das Mark von 1 **Vanilleschote** aufkochen. 100 ml **Schlagsahne**, 50 g **Zucker**, 2 **Eigelb** (Kl. M) und 1 Packg. **Vanillepuddingpulver** (zum Kochen) mischen, in die kochende Kokosmilch rühren und erneut gut aufkochen. Abkühlen lassen. Die Törtchen wie oben beschrieben zubereiten. 2 **rosa Grapefruits** so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, jedes Filet dritteln. 180 ml **Grapefruitsaft** und 1 Packg. **Dessertsaucenpulver Vanille** (ohne Kochen) verrühren, Früchte untermischen. Zu den Törtchen servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Stück: 3 g E, 13 g F, 18 g KH = 200 kcal (839 kJ)