

Beerentörtchen

Zutaten für 9 Stück:

- 90 g kalte Butter oder Pflanzenmargarine
- 60 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Matcha-Sticks, 2 g
- 160 g Weizenmehl, Type 550
- 1 Msp. Backpulver, 1 g
- 250 ml fettarme Milch, Kokos- oder Sojamilch
- 1/2 Pck Vanillepudding zum Kochen
- 40 g Zucker
- 200 g gemischte Beeren, z.B. Him-, Brom-, Heidel- oder Erdbeeren
- 40 g gehackte Pistazien
- 9 Silikon-Tarteletteförmchen



Zubereitung:

Zubereitung: Aus Butter, Puderzucker, Vanille, Matcha, Mehl und Backpulver einen Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Für die Vanillecreme Milch mit Puddingpulver nach Packungsangaben kochen und süßen. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen. Dabei regelmäßig mit einem Schneebesen gut durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kalten Mürbeteig auf einer Silikonbackunterlage mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen, Förmchen damit auslegen, Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiebeleiste in 12 bis 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Beeren verlesen, vorsichtig waschen, auf Küchenkrepp abtropfen. Vanillecreme gleichmäßig in die abgekühlten Mürbeteigtörtchen füllen. Beeren darauf drapieren, mit ein paar gehackten Pistazien bestreut servieren.