

# Pudding Tartelettes mit Erdbeeren



## So wird's gemacht:

**Für den Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach den Joghurt hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten. Der Teig reicht für 6 kleine Tarteletteformen oder eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen oder im TK 15 Minuten. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 10-15 Minuten bei 180°C blind backen.

**Für die Füllung** Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, Vanillemark hinzugeben, kurz köcheln lassen und beiseite stellen. In einer Schüssel Eigelbe und Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte sehr hell und fluffig werden. Nun die Speisestärke sowie die weiche Butter hinzugeben, weiter rühren. Zum Schluss vorsichtig unter ständigem Rühren die Milch-Sahne-Mischung untergeben. Die Creme in die Form/en gießen.

Ofen auf 190°C vorheizen und für 35-40 Minuten backen, ggf. nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie bedecken. Bei den Tartelettes genügen etwa 20 Minuten bei 180°C.

**Für die Sauce** 500g Erdbeeren mit dem Zucker und dem Saft in einen Topf geben und zum Kochen bringen, köcheln lassen bis die Erdbeeren weiche sind, pürieren und durch ein Sieb geben, erneute aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die kochende Masse geben. Abkühlen lassen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und gemeinsam mit der Sauce vor dem Servieren auf die Tartelettes/ Tarte geben.

## Einkaufsliste:

**Für den Boden** (für 6 kleine oder eine 24er/26er Tarteform):

220g Mehl  
100g Butter  
50g Puderzucker  
1-2 EL Joghurt

**Für die Füllung:**

150ml Milch  
150ml Sahne  
5 Eigelb  
130g heller Rohrzucker  
60g Speisestärke  
30g weiche Butter  
Mark einer Vanilleschote

**Für die Erdbeersauce**

100ml Maracuja-Saft  
500g Erdbeeren  
40g Zucker  
1-2TL Speisestärke  
500g Erdbeeren