

Puddingtörtchen

Heute gibts mal wieder ein Gebäck im Mini-Format. Knuspriger, nussiger Mürbteig gefüllt mit cremigem Vanillequark und oben ein paar Beeren drauf... mehr brauch ich hoffentlich nicht sagen, um Euch zum Nachbacken zu animieren. Die überleben garantiert nicht lange! Wenn Ihr keine Tarteletteformen habt, gelingen die Küchlein auch in einer Mini-Muffinform.



Zutaten (für ca. 15-18 Stück):

Mürbteig:

- **130 g Mehl**
- **1/2 TL Backpulver**
- **60 g gemahlene Haselnüsse**
- **80 g brauner Zucker**
- **130 g kalte Butter**

Füllung:

- **1 Packung backfeste Puddingcreme**
- **130 ml Milch**
- **125 g Magerquark**

Belag:

- **Beeren nach Wunsch (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)**
 - **etwas Beerenmarmelade**
-

Die Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Sollte er kleben, ihn einige Zeit kalt stellen. Tartelette- oder Muffinblech einfetten (entfällt bei Silikon). Teig in walnussgroße Stücke teilen, etwas flach drücken und in die Förmchen drücken, dabei einen Rand formen.



Für die Füllung die backfeste Puddingcreme mit Milch und Quark 1 Minute mit dem Schneebesen verrühren und gleichmäßig in den Tartelettes verteilen. Im heißen Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen, bis die Törtchen am Rand schön braun werden. Abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

Marmelade kurz erwärmen, mit den geputzten Beeren mischen und auf den Törtchen verteilen.
