

Blätterteig-Pudding-Törtchen

(für 6 Personen)

Zutaten

2 Rollen Blätterteig
Butter

150ml Milch
500ml Sahne

350g Zucker
3TL Vanillezucker (2Pck)
60g Mehl
1 Prise Salz

6 Eigelb
1 Ei

500g Erdbeeren
Zucker
Vanille-Eis

Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen

Eine Platte **Blätterteig** ausrollen und mit etwas **Butter** bestreichen.

Zweite Platte darauflegen.

Von der langen Seite her einrollen und die Rolle dann in 18 gleichmäßige Scheiben schneiden (ca 1,5cm dick)

Muffinform ausbuttern und die Teigscheiben hineindrücken, sodass ein Rand entsteht.

In einem Topf für die Füllung **Milch, Sahne** und **Butter** aufkochen.

Derweil **Mehl, Zucker, Vanillezucker** und **Salz** vermischen und dann langsam in die Sahne einrieseln lassen und ständig rühren. Nach kurzem Aufkochen vom Herd nehmen und abkühlen lassen. (**< 60 Grad, sonst stockt das Ei!**)

Eigelbe trennen, und mit dem **Ei** unter die Puddingmasse heben.

Die Masse in die Blätterteigförmchen geben und diese bis zum Rand füllen.

12 Minuten auf unterer Schiene backen, dann nochmal 3 Minuten auf oberer Schiene, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und mit etwas **Zimt** bestreuen.

Erdbeeren waschen, putzen und in **Scheiben** in einer Schüssel **zuckern**.

Törtchen auf dem Teller mit **Vanille-Eis** und **gezuckerten Erdbeerscheiben** anrichten.

(auch Johannesbeeren passen prima...)