

Portugiesische Vanilletörtchen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min

Für 12 Stück

Zutaten

2 Rollen Blätterteig
250 ml + 2 EL Milch
250 ml Sahne
6 Eigelb
160 g Seeberger Rohrzucker
2 EL Speisestärke
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt
Butter zum Einfetten der Formen
12 Seeberger (Soft-)Aprikosen
60 g Seeberger Grüne Pistazienkerne
Puderzucker



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und 12 Kreise mit je 10 cm Durchmesser ausstechen. Ein Muffinblech mit Butter einfetten und die Blätterteigkreise hineindrücken. Kaltstellen.

Die Milch mit der Sahne, dem Eigelb, Rohrzucker, dem Mark der Vanilleschote und einer Prise Zimt langsam aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL Milch glattrühren. Unter Rühren in die köchelnde Puddingmasse geben und solange weiter rühren bis die Masse andickt. Den Pudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Ofen auf 230 Grad (Oberund Unterhitze) vorheizen.

Den Pudding nun gleichmäßig in die vorbereiteten Blätterteig-Förmchen geben. Je eine (Soft-)Aprikose oben auflegen und leicht in den Pudding drücken. Die Törtchen im Ofen ca. 15 Minuten backen bis sie anfangen, dunkelbraun zu werden. Mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen.