

REZEPT FÜR VANILLETÖRTCHEN



VANILLETÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 140 g Butter
- 180 g Mehl
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

Für die Vanillecreme:

- 150 ml Milch
- 250 g Schlagsahne
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1 Vanilleschote
- 30 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- ca. 3 EL Erdbeerkonfitüre



3543

ZUBEREITUNG

306

Kcal

Pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und 12 Kreise (Ø 10 cm) ausstechen. Die Mulden eines Muffin-Backblechs fetten und dünn mit Mehl ausstäuben. Mit den Teigkreisen auskleiden und 30 Minuten kühl stellen.

2. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Speisestärke in einem Topf glatt rühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Haselnüsse unterrühren. Creme auf dem Teig in den Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

3. Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus dem Blech lösen und mit je einem Klecks Erdbeerkonfitüre toppen.

Tipp: Besonders lecker schmecken die Törtchen mit unserer selbstgemachten [Erdbeerkonfitüre mit Vanille](#).