

Beeren-Käsekuchen Tartelettes



Du brauchst:

- 50 Gramm Zucker
- 50 Gramm weiche Butter
- ein Ei
- 130 Gramm Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 60 Gramm Puderzucker
- 130 ml Sahne
- 1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ca. 150 Gramm TK Beeren (frische gehen natürlich auch)

Und so geht's:

1. Zucker und Butter miteinander schaumig rühren
2. Ei hinzugeben
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben
4. den Teig in die Tartelettes-Förmchen drücken
5. Beeren auftauen und mit etwas Puderzucker (nach Belieben) verrühren, bis sie nicht mehr ganz so sauer schmecken
6. in jedes Förmchen jeweils einen EL Beerenpüree geben und verstreichen
7. Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen und das Puddingpulver unterrühren
8. Die Sahnemasse auf dem Beerenpüree verteilen
9. das restliche Beerenpüree nun mit einem Löffel als kleine Kleckse auf die Sahnemasse tropfen lassen und diese mit einem Zahnstocher durchziehen, um so das schöne Muster zu erhalten.
10. bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen