

# KNUSPERLUST

## Beeren-Tartelettes



### ZUTATEN (für 10 Tartelettes)

#### Für den Boden:

**220 g KOMEKO KNUSPERLUST**

120 g Zucker

1 Prise Salz

160 g Butter

1 Ei

1 EL Öl, zum Einfetten

#### Für die Füllung:

500 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

300 g Crème fraîche

150 g Heidelbeeren, frisch

150 g Himbeeren, frisch



### ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel KOMEKO Knusperlust mit Zucker und einer Prise Salz vermischen. Kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Mehl verkneten. Ein Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen und kreisförmig ausstechen. Kleine Tarteförmchen einfetten und mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Teig für etwa 15 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Danach abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen nehmen.
3. Für die Füllung Puddingpulver mit etwa 2 EL Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute aufkochen, bis die Masse dicklich wird. Anschließend bei niedriger Hitze für etwa 4 Minuten weiter köcheln lassen.
4. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dann mit Crème fraîche vermischen. Die Puddingcreme gleichmäßig auf die ausgekühlten Böden der Tartelettes verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.
5. Vor dem Servieren die Beeren waschen, nach Belieben klein schneiden und die Tartelettes damit belegen.



glutenfrei



[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

