

# Mürbeteig-Tartelettes mit Pudding



## Zutaten

### Zutaten für den Teig:

300 g Mehl  
120 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Zutaten für den Eierlikör-Pudding:

2 Eier  
80 g Zucker  
175 g Schlagsahne  
100 ml Milch  
1 TL Speisestärke  
100 ml ECKES Edler Eierlikör

### Zutaten für die Dekoration:

200 g geschlagene Sahne  
300 g Beeren

## Teig

Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei verkneten. In eine Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tartelette-Förmchen mit Mürbeteig auslegen. Dafür eine ca. golfballgroße Menge in die Formen geben und sie damit auskleiden. Danach Backpapier auf die Tartelettes legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen ca. 10 Minuten blindbacken. Sobald die Tartelettes goldbraun gebacken sind, herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 140 Grad herunterschalten.

## Eierlikör-Pudding

Eier, Zucker, Sahne, Milch, Stärke und ECKES Edler Eierlikör verrühren. Tartelettes mit Eierlikör-Puddingmasse befüllen und im Backofen ca. 40 Minuten stocken lassen. Danach ganz abkühlen.

## Dekoration

Zur Dekoration die Sahne steif schlagen und in eine Spritztüte füllen. Die Tartelettes mit Schlagsahne und Beeren verzieren.