

Puddingtörtchen

Weicher Biskuit mit Vanillepuddingfüllung und fruchtigen Beeren! Einfach köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp, milchfrei siehe Tipp



Für 5 Törtchen oder eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

1 P. Vanillepuddingpulver

$\frac{1}{2}$ L Milch (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

Früchte oder Beeren nach Geschmack

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in gefettete

Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 8-10 Minuten backen. Die Törtchen kurz in der Form ausdampfen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Pudding nach Packungsanleitung herstellen und die Törtchen damit befüllen.
3. Nach Geschmack mit einigen Früchten oder Beeren belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Wer keine kleinen Törtchen – Formen zuhause hat, kann die angegebene Zutatenmenge für eine Springform verwenden.

Fruktosearm-Tipp: 100g Reissirup anstatt Puderzucker, etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker, 3 EL Reissiup anstatt Zucker verwenden. Auf fruktosearmes Obst zurückgreifen wie gedünsteter Rhabarber, Papaya oder einige Himbeeren und Kulturheidelbeeren nach Verträglichkeit.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Milchersatz auf Soja- oder Mandelbasis ersetzen.