Vanilletörtchen



Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl
4 Eier
350 g Zucker
2 Vanillezucker
250 g Butter
2 Prisen Salz
Kaffeesahne je nach Bedarf (ca 1/8 l)
Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Dünn auswalken,(wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.
Hellgelb backen .





Für die Creme :
1 1/5 l Milch und
5 P. Vanillepudding
Nach Anleitung zubereiten.
Geht gut mit der CC
Unter rühren auskühlen lassen .
Seperat
375g Zimmerwarme Butter
sehr schaumig schlagen.
2 frische Eier und
50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.
Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise
hinzufügen.
Creme etwas kühl stellen .
Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.
Den Rand in Kokosflocken wälzen.
Mit Schokoglasur verzieren.



Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche . Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.
Ergibt ca 55-60 Stück.
Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .