

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 .