



Kleine Obstküchlein

Zubereitung

Für den Teig die ganzen Eier sehr schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker (ich nehme selbstgemachten Vanillezucker) dazugeben und alles gut verrühren. Dann das Öl und zuletzt das Mehl unterheben. Den Teig in kleine Tarteletteformen gießen.

Ich nehme zusätzlich zur Kuchenform Tarteletteförmchen die es im Handel gibt. Denn dann bleibt die Form sauber und man kann sie gleich weiterverwenden. Bei 180 C ca. 10 min backen. In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Aber Achtung nur die Hälfte der Milch verwenden. Aufpassen dass nichts anbrennt!

Tortengelee nach Anweisung zubereiten. Die Tartelettes mit Pudding bestreichen, mit Früchten verzieren und dann das Tortengelee vorsichtig darüber gießen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Martina Degasperiwaneck.

Zutaten

6 Eier
16 dag Staubzucker
13 dag Mehl
3 EL Bona Pflanzenöl
Vanillezucker
ein Spritzer Zitronensaft
Puddingpulver
¼ l Milch
2 EL Zucker
Obst nach Belieben
1 Packung Tortengelee
Zucker und Orangensaft