



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Obsttörtchen

Zutaten:

<i>½ l Milch</i>	<i>100 g Zucker</i>	<i>1 Päckchen Vanillepuddingpulver</i>
<i>200 g Butter oder gute Margarine - oder wahlweise 125 g Butter und 25 g Kokosfett</i>		

Zubereitung

Aus Milch, Zucker und Vanille-Puddingpulver einen Pudding kochen, der kalt gerührt werden muss und keine Klumpen haben darf. Butter oder Margarine schaumig rühren. Löffelweise den erkalteten Pudding dazu rühren, wobei jeder einzelne Löffel Pudding sehr gut mit der Buttermasse vermischt werden muss, bevor der nächste Löffel beigefügt wird. Butter und Puddingmasse müssen etwa die gleiche Temperatur haben, wenn die Creme gut gelingen soll. Man kann auch 125 g Butter und 25 g Kokosfett nehmen, muss aber dann das Kokosfett in die heiße Puddingmasse rühren. 1 Vanilleschote auskratzen und beimengen. Zunächst die Buttercreme wie oben beschrieben herstellen und Obst nach Wahl bereithalten. Am besten passen Beeren und verschiedene Melonen und Mango. Törtchen in allen Größen gibt es bei Bäckerei Steinbrich (mit Zucker, mit Schokolade, etc.).