

Li-La-Laune Pies

reicht für 6 Stück

150g Mehl
80g kalte Butter
50g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
250ml Milch
2 El brauner Zucker + 2 Tl
2 El Schmand
200g Blaubeeren



Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig kneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen aus Puddingpulver, Milch und zwei Esslöffeln Zucker den Pudding kochen und abkühlen lassen. Eine Lage Frischhaltefolie direkt auf dem Pudding verhindert, dass sich eine Haut darauf bildet. Die Blaubeeren mit den zwei Teelöffeln Zucker mischen. Den Pudding etwas abkühlen lassen und kurz vor Ende der Ruhezeit vom Mürbeteig den Schmand darunter rühren.

Diese Mischung beiseite stellen und den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Falls das bei euren Förmchen nötig ist, sechs Tartelettförmchen vorbereiten und ebenfalls beiseite stellen.

Den Mürbeteig ausrollen und Kreise ausschneiden. Das geht super mit einem Schälchen, um das ihr mit einem Messer herum schneidet. Der Kreis muss etwas größer als die Tartelettförmchen sein, damit sich die ganze Form auskleiden lässt. Die Kreise jetzt in die Förmchen legen und vorsichtig hinein drücken, sodass der Teig überall anliegt. Überstehenden Teig abschneiden. Auf jeden Boden kommt ein großer Klacks Puddingcreme. Diese schön verteilen und die Blaubeeren darüber streuen.

Den verbliebenen Teig wieder ausrollen und daraus die Decke für die Pies ausschneiden oder ausstechen. Ich habe mich für große Sterne mit einem kleinen Stern in der Mitte entschieden.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Wo man eben Sterne unterbringen kann, oder? Ihr könnt aber auch Streifen oder was auch immer euch einfällt schneiden und hübsch auf den Törtchen verteilen.

Die fertigen Pies wandern jetzt für ca. 20 Minuten in den Ofen. Wenn der Teig an den äußeren Rändern ein wenig Farbe bekommen hat, sind sie fertig.

Am besten lasst ihr die Pies einige Minuten abkühlen und holt sie dann aus den Förmchen, damit sie ganz auskühlen können.