

Honig-Creme-Törtchen



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Förmchen ausbuttern. Aus dem Teig 8 Rondellen à 9 cm Ø ausstechen. Teigabschnitte zusammenkneten und auswallen. Weitere 2 Rondellen ausstechen. In die Förmchen legen und mit einer Gabel einstechen. Teigböden mit etwas Honig ausstreichen. In der Ofenmitte 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen.
2. Vanilleschote längs halbieren. Mark auskratzen. Beides mit Milch und restlichem Honig aufkochen. Vanilleschote entfernen und Honigmilch beiseitestellen. Eigelb, Wasser und Maisstärke zu einer hellen Creme rühren. Unter ständigem Rühren warme Honigmilch dazugiessen. Zurück in die Pfanne geben,iterrühren und bei mittlerer Hitze zu einer Creme kochen. Sobald die Creme eindickt, Pfanne vom Herd ziehen. Honigcreme in eine Schüssel geben. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen. Creme auskühlen lassen.
3. Zum Servieren Rahm steif schlagen und unter die Honigcreme heben. Mürbeteigtörtchen mit der Honigcreme füllen. Kokosnuss fein darüberreiben.

Zubereitungszeit

20 Minuten + 12 Minuten backen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	240 kcal
Eiweiss:	4 g
Fett:	13 g
Kohlenhydrate:	25 g

Tipps zu diesem Rezept

- In einer Muffinform backen.

Zutaten für None

- Butter für die Förmchen
- 1 achteckig ausgewallter süsser Mürbeteig à 320 g
- 6 EL Honig, z. B. Orangenblütenhonig

Füllung

- 1 Vanilleschote
- 2.5 dl Milch
- 1 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 20 g Maisstärke
- 1 dl Rahm
- 30 g frische Kokosnuss