



Mini Milk Tart

für 8 Muffin-Förmchen

Für den Teig

60g warme Butter
¼ Tasse Puderzucker
1 Ei
1 Tasse Mehl
1 Esslöffel Backpulver

Für die Füllung

2 Tassen Milch
1 Zimtstange
2 Eier
1 ½ Tassen Mehl
1 ½ Tassen Maismehl
1 Esslöffel Vanille Puddingpulver
1 Esslöffel Butter
etwas Zimtpulver

Und so geht's

1 Los geht's mit dem Teig: In einer kleinen Schüssel die warme Butter, den Puderzucker und das Ei verrühren. Danach die anderen Zutaten dazugeben und untermischen.

2 Backofen auf 180 Grad vorheizen.

3 Den Teig in die Muffin-Förmchen geben und den Rand andrücken und ca. 30 Minuten backen.

4 Kurz auskühlen lassen und das Innere des fertig gebackenen Teigs mit einem kleinen Löffel aushöhlen.

TIPP Alternativ könnt ihr den Teig blind backen.

5 Für die Füllung die Milch mit der Zimtstange kurz aufkochen lassen.

6 In einer Schüssel Eier, Zucker, Mehl, Maismehl und das Vanille Puddingpulver miteinander verrühren.

7 Die kochende Milch in die Schüssel geben – wichtig: dabei konstant rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

8 Jetzt die Mischung durch ein Sieb zurück in den Topf schütten und unter ständigem Rühren die Butter dazugeben und kochen lassen.

9 Die Konsistenz verändert sich langsam und wird Pudding-ähnlich.

10 Die Füllung in die gebackenen Teigförmchen geben, mit etwas Zimt bestreuen und in den Kühlschrank stellen.

11 Wenn die Füllung komplett ausgekühlt ist, die Milk Tart vorsichtig aus den Förmchen stürzen und SCHLEMMEN!

Guten Appetit!

