



Bensdorfer Pflaumentörtchen mit Lavendelpudding

Rezept von Olaf Kosert

ZUTATEN

6 mittelgroße Pflaumen
350 ml Milch
150 g Mascarpone
1 Pck Vanillepudding
60 g Zucker
2 TL Lavendelblüten
1 Pck. Tarte-Teig
6 TL Kokosblütenzucker oder brauner Zucker
6 Tarte-Förmchen 10 cm Durchmesser

ZUBEREITUNG

Für den Lavendelpudding:

300 ml Milch mit 50 g Zucker und 2 TL Lavendelblüten zum Kochen bringen, Herdplatte ausschalten und 10 min ziehen lassen. Lavendel entfernen. Puddingpulver mit 50 ml Milch anrühren, Lavendelmilch nochmals aufkochen und den Puddingmix einrühren. Ca. 1 min köcheln lassen, abkühlen lassen und mit dem Schmand verrühren.

Pflaumen halbieren, entsteinen, die Hälften je nach Größe in Drittel oder Viertel schneiden.

Tarte-Förmchen ausbuttern, den Teig ausstechen und in die Förmchen legen.

Mit gut 1 ½ EL Lavendelpudding füllen. Die Pflaumenschnitze darauf verteilen und mit je 1 gehäuften TL Kokosblütenzucker bestreuen.

Bei 190 Grad Umluft 15 min auf der untersten Schiene backen, danach weitere 10 min bei 170 Grad.

Abkühlen lassen und genießen!