

Fruchtige Beeren-Tartelettes

Dessert zum Frühstück! Diese herrlich frischen Beeren-Tartelettes mit Vanillecreme passen zum Brunch am Wochenende genauso gut wie zum Nachmittagskaffee. Sie stecken voll von guten, gesunden Zutaten, sind in kürzester Zeit gemacht und schmecken einfach traumhaft lecker.



Fruchtige Beeren-Tartelettes

Boden:

- 100 g Butter (oder Kokosöl, wenn vegan)
- 200 g Hafer- oder Dinkelflocken
- 100 g [LAND-LEBEN Vollkornbrösel](#)
- 70 g Honig (oder Agavendicksaft)
- 1 TL Zimt

- 1 Prise Salz

Vanillepudding:

- 250 ml (Hafer)Milch
- 20 g Speisestärke
- 2 EL Honig (oder Agavendicksaft)
- 1 TL Vanillepulver

Außerdem:

- frische Beeren
- Staubzucker

Zubereitung:

Für den Boden 8 Tartelette-Förmchen vorbereiten.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter und den Honig in einen Topf geben und schmelzen. Die Dinkelflocken in einem Mixer grob mahlen. Alle Zutaten miteinander vermischen, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Diesen auf die Tartelette-Förmchen aufteilen und andrücken. Falls etwas Masse übrig bleibt, kann man diese in Muffinförmchen aufteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Für den Vanillepudding ein paar Eßlöffel der Milch mit der Speisestärke, dem Honig und der Vanille vermischen. Die restliche Milch in einen Topf geben erhitzen.

Sobald sie kocht, die Stärkemischung unterrühren und einmal aufkochen lassen bis der Pudding eindickt. Die Platte ausschalten und nochmal gut mit einem Schneebesen durchrühren. Den Pudding auskühlen lassen.

Für die Fertigstellung die Knusperböden aus den Förmchen stürzen. Pro Stück einige Eßlöffel Pudding darauf verteilen. Mit den Beeren verzieren und mit etwas Staubzucker bestreuen.

www.land-leben.com