



## Pasticciotto

### Zutaten für 12 Portionen:

270 g Mehl  
125 g Butter  
125 g Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Fülle:

500 ml Milch  
125 g Sonnenschein Fruchtaufstrich  
4 Eigelb  
50 g Mehl

### Zubereitung:

Für den Teig die Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl verrühren. Anschließend alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für mindestens 15 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle das Eigelb schaumig schlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten über Hitze mit dem Eischaum verrühren. Aufpassen, dass die Hitze nicht zu stark wird, da sonst die Eier zur Eierspeise verkochen.

Ein Muffinblech mit Butter bestreichen und mit Mehl austauben. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Hilfe von Häferl und Trinkgläser Kreise ausstechen. 12 große für den Boden, 12 kleine für den Deckel. Die Böden so in die Muffinformen geben, dass sie überstehen und am Boden nicht zerreißen. Ungefähr zur Hälfte mit Fülle füllen, Deckel darauf setzen und die Ränder von Deckel und Böden zusammendrücken.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

### Tipp:

Die überschüssige Fülle (die immer entsteht) kann auch als Fülle für einen Topfenstrudel oder überbackene Palatschinken verwendet werden. Wir haben sie jedoch einfach in eine Auflaufform gegeben und so gelöffelt. Backzeit ist die selbe wie oben angegeben.