

## Nideltörtchen / Rahmtörtchen

### Zutaten für 8 Törtchen

8 Förmchen (ca. 8 cm Ø)  
ca. 300 g Blätterteig, ausgewallt  
½ dl Milch  
2 dl Rahm  
2 Eier  
2 P. Vanillezucker  
3 EL Zucker  
1 EL Maismehl  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Förmchen einfetten und leicht bemehlen.

Aus dem Teig Kreise von 10 cm Ø ausstechen. Teig in die vorbereiteten Förmchen legen und mit einer Gabel einstechen. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren. In die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

