

## Pfirsichtörtchen

200g Mehl  
150 g Butter  
75g Zucker  
2 Eigelb  
1 P Frucht pudding Aprikosengeschmack  
250g Pfirsiche  
1/8l süße Sahne  
50g Zucker

Aus Mehl, Butter, Eigelb und Zucker einen Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Aus Alufolie runde Teller von 8cm Durchmesser schneiden. Teig ausrollen und Taler von 6 cm Durchmesser ausstechen. Diese drückt man so in die Folie, das Förmchen mit einem 1cm hohen Rand entstehen. Dann werden die Törtchen etwa 15 Min. bei 220 Grad gebacken. Pudding von einem knappen 1/2l Wasser und 50g Zucker zubereiten. Wenn er kalt ist, die steif geschlagene Sahne unterziehen. Alles gut durchrühren, die Creme mit der Garnierspritze in die Förmchen sprühen. Zuletzt gibt man je ein gehäuftes Pfirsichviertel darauf.