

## Nidel-Türtli

**Zutaten** für rund 10 Nidel-Türtli

2,5 dl Rahm

4 Eigelb\*, verquirlt

80 g Zucker

1 TL Mehl

kleines Stück Zitronenschale (ca. 1 x 2 cm, hauchdünn geschnitten)

ausgekratztes Mark einer halben Vanille-Schote

etwas Butter zum Ausstreichen der Muffin-Form

300 g Butter-Blätterteig auf ca. 36 x 24 cm ausgewallt

\*das Eiweiss einfrieren und zum Beispiel für Makrönchen oder für Meringues verwenden

### Zubereitung:

Das Mehl zum Zucker geben, gut mischen und alles zusammen zum Eigelb geben und zusammen mit dem Rahm und dem Vanille-Mark gut verrühren. Die Zitronenschale zugeben und alles zusammen auf kleinem Feuer vorsichtig und unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Vanille-Creme aufkochen. Die Creme dann vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Den Blätterteig in der Mitte halbieren und die beiden Teigplatten aufeinanderlegen. Von der schmalen Seite her beginnend den Teig zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben zu runden Plätzchen von rund 10 cm Durchmesser auswallen.

Die Muffin-Förmchen mit wenig weicher Butter gut ausstreichen. Die Teigplätzchen in die Vertiefungen der Muffin-Form drücken.

Die Vanille-Creme in die Förmchen füllen und im Ofen bei knapp 200 Grad rund 30 Minuten lang backen, bis der Teig gut durchgebacken ist und die Nidel-Türtli schön Farbe angenommen haben.

\*\*\*