

Blätterteig mit Pudding und Erdbeeren

Mit diesem lecker-knusprigen Blätterteig-Plundergebäck, gefüllt mit Vanillepudding, lassen sich Gäste schnell verwöhnen.

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Vanillepudding:
200 ml Milch
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Bourbon-Vanille

Blätterteig:
275 g frischer Blätterteig

Erdbeerbelag:
350 g Erdbeeren
100 g Aprikosenkonfitüre
etwa 2 EL Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Wie backe ich einfach und schnell
Blätterteigteilchen mit Erdbeeren?:

1 Vanillepudding kochen:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Cremepudding 3 Min. stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding erkalten lassen, zwischendurch umrühren, so dass sich keine Haut bildet.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

3 Blätterteig zubereiten:

Blätterteigplatte in 6 gleich große Quadrate (etwa 12 x 12 cm) schneiden. Die Ränder der Teigquadrate ca. 1 cm nach innen klappen, so dass ein rundes Teigstück mit Rand entsteht und fest andrücken. Teigstücke auf das Backblech legen. Den Pudding mit Hilfe eines Esslöffels in der Mitte der Teigstücke verteilen und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Teilchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Erdbeerbelag zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren auf den Teilchen verteilen. Aprikosenkonfitüre kurz aufkochen, mit Hilfe eines Pinsels auf den Erdbeeren verstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Mandeln vorher goldgelb rösten.