

Mini-Beeren-Körbchen

Knusprige Blätterteigkörnchen gefüllt mit leckerem Pudding und Beeren.

etwa 20 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Blätterteig:
225 g tiefgekühlter Blätterteig 5
quadratische Scheiben

Füllung:
etwa 300 g gemischtes
Beerenobst z. B. Heidelbeeren,
Himbeeren, Brombeeren
2 - 3 TL helle Konfitüre z. B.
Pfirsich
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen

Zum Bestreuen:
Puderzucker

Wie bereite ich kleine Beeren-Körnchen zu?:

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Blätterteig:

Jedes Blätterteigquadrat in 4 weitere Quadrate schneiden. In jedes Quadrat ringsherum einen sehr schmalen Rand so einschneiden, dass 2 gegenüberliegende Ecken geschlossen bleiben. Die beiden anderen durchschnittenen Ecken jeweils auf das gegenüberliegende Dreieck legen, so dass eine Rautenform entsteht (Abb. 1). Die Rauten auf das Backblech legen und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

Die Körbchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Den inneren, hochbackenen Boden der Körbchen eindrücken.

3 Füllung zubereiten:

Beeren verlesen, ggf. waschen und trocken tupfen. In jedes Körbchen einen kleinen Klecks Konfitüre geben. Sahne mit Soßenpulver gut verrühren und gleichmäßig darauf verteilen. Üppig mit den Beeren belegen, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Konfitürenkleckse können gut mit einem Gefrierbeutel portioniert werden, dann eine kleine Ecke des Beutels abschneiden.