

Blätterteigblumen

10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 90 Min.



Zutaten:

Blätterteigblumen:

etwa 600 g Blätterteig (tiefgekühlt)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot (1/2 Tube)
Sonnenblumenöl zum Einfetten

Vanillecrème:

1 ½ dl Milch (3,5% Fett)
2 EL Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
1 TL Zucker

Dekoration:

1 EL Aprikosenkonfitüre
125 g Himbeeren
150 g Himbeerkonfitüre
1 TL Puderzucker
1 Blatt Blattgold (lebensmittelecht)

1 Vorbereiten:

10 Backringe (Ø 7 cm) einfetten. Einweighandschuhe und Spritzbeutel bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Blätterteigblumen:

Blätterteig mit roter Lebensmittelfarbe dünn bepinseln und ca. 5 Minuten antauen lassen. Für jede der 10 Blätterteigblumen 5 Blätterteigstreifen à 3 x 6,5 cm zurechtschneiden. Jeden Streifen zu einer Schlaufe legen und die kurzen Enden zusammendrücken, dabei am besten Einweighandschuhe tragen, damit sich die Hände nicht verfärben. Blätterteigschlaufen zu einer 5 blättrigen Blume eng zusammenstellen. Um jede Blume einen gefetteten Backring stellen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. goldgelb backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

③ **Vanillecrème:**

2 EL Milch mit Puddingpulver und Zucker in einer kleinen Schüssel glatrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren und Crème bei mittlerer Hitze ca. 30 Sek. kochen lassen. Crème vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel füllen und mittig in die Blätterteigblume spritzen.

Gebäck erkalten lassen.

④ **Dekoration:**

Blumen dünn mit Aprikosenkonfitüre bepinseln. Himbeeren waschen, ggf. verlesen und trocken tupfen. Himbeerkonfitüre glatrühren und je einen Klecks Konfitüre mittig auf die Blätterteigblumen spritzen. Mit frischen Himbeeren belegen, mit Puderzucker bestäuben und mit Blattgold verziert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Farblich kannst du die Blätterteigblumen nach Belieben variieren. Nimm blaue Lebensmittelfarbe und verziere die Blumen mit Brom- oder Blaubeeren oder verwende grüne Lebensmittelfarbe kombiniert mit frischen Stachelbeeren.