

Blätterteigtörtchen

10 Stücke



gelingt leicht

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

3 Pck. Blätterteig, eckig
ausgewallt (ca. 900g)

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-
Crème Vanille
4 dl Milch
etwa 200 g Konfitüre z. B.
Himbeere oder Hagebutte, oder
Pflaumenkompott
5 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Bereitstellen: Springform oder Teller (ca. Ø 16 cm), Spritzsack ohne Tülle, Spritzsack mit kleiner Lochtülle, div. Ausstecher

2 Teig:

Mit der Springform oder dem Teller aus dem Teig 10 Kreise ausstechen. Restlichen Teig mit beliebigen Motiven ausstechen. Die Kreise und Motive auf ein Backpapier legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. **Über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Wenn es schneller gehen soll, 30 Minuten zugedeckt im Raum ruhen lassen. Verhindert das Zusammenziehen des Teiges.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Während ca. 15 Minuten in der Mitte des **vorgeheizten Backofens** backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 15 Minuten

③ Füllung:

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, jedoch nur 4 dl Milch dazugeben. Auskühlen lassen.

Rahm, Rahmhalter und Vanillin-Zucker aufschlagen. Pudding glatt rühren und 1 dl des Rahmes daruntermischen. Die Crème in den Spritzsack füllen und auf 5 Kreise verteilen. Einen Rand von ca. ½ cm frei lassen. Auf die restlichen 5 Kreise Konfitüre oder Kompott verteilen. Ebenfalls einen Rand von ca. ½ cm frei lassen. Rahm in den Spritzsack mit Lochtülle füllen, den Rand und die Oberseite beliebig garnieren. Mit den kleinen Blätterteigmotiven dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.