

Carsten: Blätterteigtaschen

Gönnt euch zum Frühstück was Süßes, das blitzschnell gemacht ist! Das heutige Rezept kombiniert knusprige Blätterteigtaschen mit fruchtiger Erdbeermarmelade. Und seien wir mal ehrlich: Was kann bei diesen beiden Komponenten schon schief gehen?

Serves: 3

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Blätterteig, 275 g, quadratisch aus dem Kühlregal
- 6 EL Erdbeermarmelade
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Schritt 1

Blätterteig 10 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er nicht reißt. Dann abrollen und in sechs gleich große Quadrate schneiden.

Schritt 2

In die Mitte der Quadrate jeweils ein EL Erdbeermarmelade geben und leicht verteilen. Darauf achten, dass die Ränder frei bleiben. Die Ränder nun mit dem Eiweiß bepinseln und als Dreiecke zusammenschlagen. Seiten fest andrücken.

Schritt 3

Das Eigelb mit Milch verquirlen und die Taschen damit bestreichen.

Schritt 4

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Danach sofort mit Puderzucker bestäuben und am besten noch lauwarm genießen.

Hervorragend