

Blätterteigtaschen mit Holunderblüten-Schmand und Erdbeeren

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Zutaten für 4 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 1 Ei, verquirlt
- 150g Schmand
- 2 EL Holunderblütensirup
- ca. 200g Erdbeeren
- etwas braunen Zucker

Zubereitung:

Den Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden und 4 Stück auf den Zauberstein legen.

Mittig mit 2-3 TL Schmandmasse bedecken und auf die Masse Erdbeeren würfeln. Darauf achten, dass rundherum ein Rand von ca. 1 cm frei bleibt und diesen Rand dann mit dem verquirltem Ei bepinseln.

Die restlichen 4 Rechtecke mit dem Teigroller etwas größer ausrollen und 4-5 Querschnitte mit einem scharfen Messer machen. Wieder darauf achten, dass ein ca. 1 cm Rand erhalten bleibt.

Backofen auf 200°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die eingeschnittenen Teigplatten auf die vorbereiteten Rechtecke legen und rundherum mit den Spitzen einer Kuchengabel andrücken.

Alles mit Ei bepinseln und etwas braunen Zucker auf die Ei-Glasur streuen.

Mittig in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und gebräunt und der Zucker leicht karamellisiert ist.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,

Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de