Himbeer-Taschen mit Blätterteig

Von diesen Himbeer-Taschen mit Blätterteig kann man einfach nie genug backen, so schnell sind sie verputzt! Zum Glück ist das Rezept so einfach, dass Nachschub kein Problem ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Blätterteig
5 EL	Himbeermarmelade
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Taschen mit Blätterteig** zunächst das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei in eine Schale schlagen und verquirlen.

2. Die Arbeitsfläche mit einem großen Stück Backpapier belegen, die Blätterteigplatten darauf auslegen. Jede Platte in drei Streifen schneiden, die einzelnen Streifen auf eine Länge von etwa 40 Zentimeter ausrollen.

3. Die ausgerollten Streifen wiederum in jeweils drei gleich große Rechtecke schneiden. Jede Teigportion auf einer Seite mit etwas Himbeermarmelade bestreichen, den Rand freilassen. Das verquirlte Ei jeweils auf die unbestrichene Seite und den Rand pinseln, dann diese Seite über die bestrichene Seite klappen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken.

4. Jede Himbeertasche auf der Oberseite zweimal quer einschneiden, anschließend auf dem Blech verteilen. Mindestens 5 Zentimeter Abstand zwischen den einzelnen Taschen lassen. Auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen

lassen.

Tipp

Die Himbeer-Taschen mit Blätterteig vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder Vanilleeis dazu reichen. Sie schmecken heiß und kalt und lassen sich mit jeder beliebigen Marmeladensorte zubereiten. Wer es gerne etwas schokoladiger mag, gibt zur Marmelade noch etwas Nutella dazu.