Blätterteig-Gebäck mit Vanillecreme

Das Rezept für Blätterteig-Gebäck mit Vanillecreme ist ein einfaches und schnelles Dessert. Die knusprigen Blätterteigkissen mit cremiger Füllung schmecken Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
2 Packungen	Paradies Creme (Vanille)
400 g	Schlagobers
200 ml	Vollmilch
1 Stk.	Eidotter
2 EL	Vollmilch
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Blätterteig-Gebäck mit Vanillecreme** den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend den Blätterteig ausrollen und in 15 gleich große Quadrate schneiden.

2. Das Eigelb mit der Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Blätterteigquadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und gleichmäßig mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Blätterteigstücke etwa 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Das fertige Blätterteig-Gebäck aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Währenddessen die Vanillecreme zubereiten. Dafür Schlagobers, Milch und das Paradiescremepulver in ein hohes Gefäß geben. Die Zutaten mit dem Handmixer zirka 3 Minuten aufschlagen, bis eine feste und cremige Vanillefüllung entstanden ist. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die ausgekühlten Blätterteigkissen vorsichtig waagrecht aufschneiden. Die Vanillecreme großzügig auf die unteren Hälften spritzen und anschließend die oberen Blätterteigdeckel wieder aufsetzen. Zum Schluss das gefüllte

Blätterteig-Gebäck großzügig mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Das Blätterteig-Gebäck mit Vanillecreme schmeckt frisch gefüllt besonders köstlich, wenn der Blätterteig noch schön knusprig ist. Nach Belieben können die Vanillekissen zusätzlich mit frischen Beeren, Schokoladensauce oder etwas geriebener Schokolade dekoriert werden.