

# Erdbeer-Blätterteig-Taschen

So einfach kann man seinen Gästen eine köstliche Überraschung bereiten: Rezept für Erdbeer-Blätterteig-Taschen mit Topfen und Joghurt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 1 Packung | <a href="#">Blätterteig</a> |
| 250 g     | <a href="#">Erdbeeren</a>   |
| 250 g     | <a href="#">Joghurt</a>     |
| 250 g     | <a href="#">Topfen</a>      |
| 1 Stk.    | Zitrone (den Saft)          |
| 60 g      | <a href="#">Zucker</a>      |

## Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Blätterteig-Taschen zu Beginn den Ofen auf 200 Grad vorheizen und Backpapier auf ein Blech auslegen. Die Erdbeeren in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und vorsichtig waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Den fertigen Blätterteig auslegen und in sechs gleich große, rechteckige Stücke schneiden. Die Stücke auf dem Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Die Zitrone auspressen. Den Topfen in eine Schüssel füllen und glattrühren. Anschließend Zitronensaft, Zucker und Joghurt zufügen und alles gründlich verrühren.
4. Die abgekühlten Blätterteigtaschen mit einem scharfen Messer quer durchschneiden. Zwei Drittel der Creme auf den Blätterteigböden aufstreichen. Darüber zwei Drittel der Erdbeeren verteilen. Die Blätterteigdeckel aufsetzen, die restliche Creme aufstreichen und mit den übrigen Erdbeeren garnieren. Mit Zucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Statt mit Kristallzucker kann man die Erdbeer-Blätterteig-Taschen auch mit Staubzucker bestreuen. Dazu schmeckt Schlagobers oder Vanilleeis.