

Erdbeer-Blätterteiggebäck

Das Rezept von dem Erdbeer-Blätterteiggebäck bietet sich zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag oder zum Frühstück an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
250 g	Frischkäse (Zimmertemperatur)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Vanillezucker
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
200 g	Frische Erdbeeren (+/- je nach Größe)
1 Stk.	Ei
2 TL	Speisestärke (für die Erdbeeren)
Nach Belieben	Pistazienkerne (gehackt)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Blätterteiggebäck** zuerst die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und in sehr dicke Scheiben schneiden. Diese hinterher gut abtropfen lassen.
2. Dann den Frischkäse mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft glatt rühren.
3. Nun den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und in 8 gleichgroße Rechtecke teilen. Parallel schon mal den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Jetzt von jedem Rechteck alle 4 Kanten leicht nach innen einschlagen und andrücken.
5. Die Rohlinge nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
6. Danach das Ei verschlagen und die Blätterteigränder damit bestreichen.
7. Jetzt die Frischkäsecreme gleichmäßig auf den Blätterteigtaschen verteilen und glatt streichen.
8. Dann die Erdbeeren mit der Speisestärke bestäuben.
9. Diese nun auf den Blätterteig legen und anschließend im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.
10. Vor dem Servieren das Gebäck mit gehackten Pistazien und etwas Staubzucker dekorieren.

Tipp

Das Erdbeer-Blätterteiggebäck kann man zusätzlich mit ein paar Blättern Minze aufpeppen.