Schnelle Teeblätter

Das schnelle Teeblätter Rezept, welches normal mit Buttercreme gemacht wird, geht hier mit weniger Kalorien an den Start und ist auch noch schneller zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Blätter	Blätterteig (tiefgekühlt)
50 g	Zucker
50 ml	Wasser
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)
200 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)
200 g	Kuvertüre
1 TL	Öl

Zubereitung

1. Für die **schnellen Teeblätter** zuerst einen sogenannten Läuterzucker kochen. Dazu das Wasser zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben, zum Köcheln bringen und ca. 2-3 Minuten kochen lassen. Nebenbei den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die gefrorenen Blätterteig-Platten beliebig zurechtschneiden (oder ausstechen), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. In diesem Rezept wurden die einzelnen Platten einfach nur gedrittelt, das ist die schnellste Variante.

3. Jetzt die Platten mit dem Läuterzucker bestreichen und großzügig mit Zucker bestreuen. Diese sollten nun ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun backen und hinterher auskühlen.

4. Dann aus dem Schlagobers, der Milch und dem Creme-Pulver nach Packungsanleitung die Vanillecreme zubereiten.

5. Die Creme anschließend auf der glatten Seite der Blätterteig-Stücke auftragen. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel.

6. Danach die Kuvertüre zusammen mit dem Öl über einem heißen Wasserbad temperieren.

7. Letztendlich die Teeblätter kopfüber kurz in die Schokolade tauchen und hinterher trocknen lassen.

Tipp

Die schnellen Teeblätter schmecken unter anderem auch mit einer Schokoladencreme. Wer keinen TK-Blätterteig bekommt, kann auch einen anderen verwenden, sollte dann aber zügig arbeiten.