

Süße Blätterteigtaschen

Die süßen Blätterteigtaschen sind eine köstliche Süßspeise zum Nachmittags-Kaffee. Ein Rezept, das auch optisch einen tollen Eindruck hinterlässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Packung	Paradies Creme (Schokolade)
200 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
150 ml	Schlagobers (oder nach Belieben)
1 Prise	Vanillezucker
Nach Belieben	FrISCHE Erdbeeren (und/oder Bananen)
125 g	Zartbitterkuvertüre
1 TL	Öl
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **süßen Blätterteigtaschen** zuerst den Blätterteig aufrollen und in 8 gleichmäßige Rechtecke schneiden. Parallel schon mal den Ofen auf ca. 220 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Blätterteig-Rechtecke mit etwas Abstand darauf legen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

3. Jetzt die 200 ml Schlagobers und die Milch in einen Rührbecher geben, mit einem Handrührgerät aufschlagen und dabei das Paradiescreme-Pulver einrieseln lassen. Nun so lange rühren, bis man eine standhafte Creme hat.
4. Danach die Blätterteigtaschen einmal waagerecht halbieren.
5. Als nächstes die Creme in einen Spritzsack oder Ähnliches geben und gleichmäßig auf den unteren Teil der Blätterteigtaschen verteilen.
6. Nun nach Belieben die Creme mit Erdbeeren oder Bananenscheiben belegen.
7. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und eher am Rand auf dem Obst dressieren.
8. Danach den Blätterteig-Deckel leicht schräg auflegen, damit es wie eine leicht geöffnete Muschel aussieht.
9. Dann die Kuvertüre zusammen mit dem Öl temperieren und das Gebäck damit besprenkeln. Hinterher trocknen lassen.
10. Letztendlich die Blätterteigtaschen mit etwas Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Die süßen Blätterteigtaschen schmecken anstatt mit einer Schokoladen-Paradiescreme auch mit einer Vanille-Paradiescreme. Wer gerne viel Creme mag, der kann auch das 1,5-fache Rezept der Schokoladencreme verwenden.