

Blätterteig-Quarkteilchen mit Obst

Beschreibung

Knusprige Blätterteigteilchen mit einer süßen Füllung aus Magerquark, Vanille, Zucker und Ei. Die Teilchen werden mit Obst nach Wahl belegt und goldgelb gebacken.

Zutaten

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
200 g Magerquark
1 Stück rohes Ei
250 g Vanillepudding
4 Teelöffel Zucker
100 g Obst nach Wahl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Alternativ kann der Backofen ohne Umluft auf 200 °C eingestellt werden.
2. Das Ei trennen. Das Eiweiß wird zum Bestreichen des Blätterteigs verwendet, das Eigelb kommt in die Quarkfüllung.
3. Die beiden Rollen Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und vollständig ausrollen.
4. Jede Blätterteigrolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Dafür den Teig in einem Raster von drei mal vier Stücken aufteilen.
5. Die Oberfläche der Blätterteigstücke dünn mit dem Eiweiß bestreichen.
6. Magerquark, Zucker, Eigelb und Vanillepudding beziehungsweise Puddingpulver in eine Schüssel geben.
7. Alle Zutaten gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige und cremige Füllung entstanden ist.
8. Auf jedes Blätterteigstück ungefähr einen Esslöffel der Quarkfüllung geben.
9. Die Ecken der Blätterteigstücke vorsichtig zur Mitte hin einklappen. Die Füllung sollte dabei weiterhin teilweise sichtbar bleiben.
10. Den zusammengefalteten Blätterteig erneut dünn mit Eiweiß bestreichen.
11. Ungefähr einen Teelöffel Obst auf die Mitte jedes Teilchens geben. Im Original werden Aprikosen als Beispiel genannt.
12. Die Teilchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dabei etwas Abstand zwischen den einzelnen Stücken lassen.
13. Im heißen Backofen bei 180 °C Umluft ungefähr 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldgelb ist.
14. Bei Ober-/Unterhitze können die Teilchen laut Dokument bei 200 °C ungefähr 20 Minuten gebacken werden.
15. Die fertigen Blätterteigteilchen aus dem Backofen nehmen und vor dem Essen ungefähr 10 Minuten abkühlen lassen.
16. Die Teilchen können auch ohne Obst zubereitet und als einfache Quarkteilchen serviert werden.