

Theresa Knipschild
Blätterteig-Taschen mit Erdbeeren
für 14-16 Stück

Freitag, 12. Mai 2023

Zutaten:

2	fertige Blätterteigpakete aus dem Kühlschrank
600ml	kalte Sahne oder vegane Schlagcreme
2 Päckchen	Sahnesteif
40 g	Vanillezucker
50 ml	Milch oder pflanzliche Alternative
70 g	Erdbeerkonfitüre oder pürierte Erdbeeren
500 g	Erdbeeren
60 g	Puderzucker
10-20 g	Zitronensaft oder Wasser
einige	geröstete gehobelte Mandeln
500 g	Erdbeeren
einige	Gänseblümchen*, gewaschen und getrocknet



Zubereitung:

1. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur temperieren lassen.
2. Beide Blätterteigrollen auseinanderrollen und aufeinanderlegen. In ca. 8x8cm große Quadrate schneiden. Die oberen Teile auf ein Brett legen und einen Kreis ausstechen (ca. 4-5cm, z.B. mit einem Glas). Ausgestochene Kreise beiseitelegen und später ebenfalls backen.
3. Die unteren Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, dabei etwas Abstand lassen. Mit etwas Milch bepinseln und die ausgestochenen „Ränder“ auflegen und etwas andrücken. Inneres des Kreises mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen und ca. 20 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Sahnesteif mit Vanillezucker mischen und einrieseln lassen. Creme ggf. mit etwas Zucker nachsüßen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Puderzucker mit Zitronensaft klümpchenfrei verrühren.
6. Blätterteigteilchen unbedingt komplett abkühlen lassen. Das hochgebackene Innere des Kreises evtl. mit einem kleinen Löffel runterdrücken. Zuckerguss auf den Rand streichen und wenn gewünscht mit gehobelten Mandeln dekorieren. Mit 1/2TL Erdbeerkonfitüre oder pürierten Erdbeeren füllen. Sahne ebenfalls in die Öffnung geben und mit Erdbeeren, zerkrümelten Blätterteigkreisen und Gänseblümchen dekorieren.

**Gänseblümchen nicht am Straßenrand oder im Industriegebiet sammeln.*

Nicht an oder auf chemisch gedüngten Äckern und Feldern sammeln oder wo sich viele Hunde aufhalten.