

Hier und heute



Gefüllte Blätterteigteilchen

Marcel Seeger macht Blätterteigteilchen und füllt sie mit einer bayrischen Creme nach Konditorenrezept. Ein köstliches unkompliziertes Gebäck für die Kaffeetafel, das sich nicht hinter Kuchen und Torten zu verstecken braucht.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 10-12 Stück

Zutaten für die Teilchen

- 1 Paket Blätterteig (ca. 275 g)
- 1 Ei, zum Verquirlen
- 100 g Hagelzucker

Zubereitung

Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem gezackten Teigrädchen oder Küchenmesser in Rechtecke von 10 x 8 cm einteilen. Je nach Maß des Blätterteigs funktionieren auch Stücke von 10 x 6 cm. Die Teigstücke auf das Backblech legen und dünn mit dem verquirlten Ei bestreichen. Hagelzucker aufstreuen und leicht andrücken. Die Blätterteigstücke im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen. Nun mit einem scharfen Messer längs halbieren.

Zutaten für die Bayerische Creme als Füllung

- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas frisches Vanillemark (alternativ Vanillepaste)
- 2 Eidotter (Gr. M)
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 250 g Sahne

Zubereitung

Milch, Zucker, Salz, Vanillemark und Eidotter in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine unter Rühren vollständig in der Creme auflösen. Creme abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne aufschlagen. Wenn die Creme soweit abgekühlt ist, dass sie leicht andickt, vorsichtig die Schlagsahne mit einem Schneebesen einrühren. Die fertige bayerische Creme mit einem Spritzbeutel auf die Unterteile der Blätterteigkissen dressieren. Dann die Oberteile auflegen und leicht andrücken.

Tipps

- Sie können auch gekauften Pudding verwenden.
- Die bayerische Creme ist auch gut als Dessert geeignet.