



Blätterteiggebäck mit Vanillecreme und Beeren

Zutaten

- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 30 g zerlassene Butter
- 40 g Mandelblättchen
- 107 g Zucker
- 375 ml kalte Milch
- 1 large Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
- 100 ml Schlagsahne
- 200 g Beerenobst

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blätterteig in 8 Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Butter bestreichen. Mandelblättchen gleichmäßig auf die Blätterteigquadrate verteilen und mit 4 TL Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 12-15 Min. backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.
3. 250 ml Milch mit 75 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Puddingpulver in 125 ml kalte Milch gut einrühren. In die kochende Milch einrühren und nach Packungsangabe zubereiten. In eine Schüssel füllen, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und lauwarm abkühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen und unter den lauwarmen Pudding heben. Beerenobst verlesen und waschen. Die Blätterteigquadrate waagrecht halbieren. Den Pudding mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Quadrate füllen, halbieren und dekorativ mit den Beeren belegen. Den Deckel leicht versetzt auflegen und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	333 kcal
Fett	19 g
Protein	5 g

🕒 37 Minuten

⊕ 8 Portionen