

Blätterteigtaschen mit süßer Füllung



Zutaten



- 1 Rolle Fertigblätterteig
- Marmelade oder Gelee
(Sorte nach Geschmack)
- Nutella
- Puderzucker

Was braucht man sonst noch?



- 1 Backblech
- 1 Backpapier
- 1 Schüttelsieb
- 1 Bratenheber
- 1 kleiner Löffel

Zubereitung



1.

Backblech mit Backpapier belegen



2.

Blätterteig ausrollen



3.

Teig in 15 kleine Stücke schneiden



4.

auf jedes Teigstück 1 Teelöffel
Marmelade oder Nutella geben



5.

Teig falten und die Kanten gut andrücken

Tipp: Für jeden Inhalt eine andere Form wählen, damit man die fertigen Teilchen unterscheiden kann.



6.

Teigtaschen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben



7.

Backofen schließen, auf Umluft und 200 Grad einstellen
Backzeit steht auf der Teigpackung (etwa 30 Minuten)



8.

während des Backens bereitlegen:
2 Topflappen
2 Untersetzer für das heiße Blech
1 Kuchenplatte
1 Bratenheber



9.

etwas Puderzucker in das Schüttelsieb füllen



10.

wenn die Blätterteigtaschen leicht braun sind, Backofen ausschalten, das Blech vorsichtig mit den Topflappen herausziehen und auf die Untersetzer stellen



11.

mit dem Schüttelsieb Puderzucker über die heißen Teilchen streuen



12.

mit dem Tortenheber das Gebäck auf die Teller verteilen

Guten Appetit!