

Frucht-Pudding-Quadrate

Zutaten



1 Packung Frischer Blätterteig



1/2 Zitrone



2 bis 3 Esslöffel Puderzucker



1 kleine Dose Mandarinen

Frucht-Pudding-Quadrate



1 Schale Vanillepudding

Frucht-Pudding-Quadrate

Zubereitung



Backofen auf 220 Grad vorheizen



Zitrone auspressen



Zitronensaft in eine Schüssel geben



Puderzucker dazugeben

Frucht-Pudding-Quadrate



alles verrühren



Mandarinen aus der Dose über dem Spülbecken in ein Sieb abgießen



Blätterteig ausrollen



Blätterteig in 5 gleich große Streifen schneiden

Frucht-Pudding-Quadrate



Streifen in Quadrate schneiden



jedes Quadrat mit
4 Mandarinspalten belegen



je 1 Esslöffel Pudding zwischen die
Mandarinspalten geben



Quadrate auf ein Backblech legen

Frucht-Pudding-Quadrate



Backblech in den Ofen schieben und
ca. 10 Minuten backen



Backblech aus dem Ofen nehmen



Quadrate mit Zuckergussglasur bestreichen



Fertig!

Guten Appetit!