



www.gemeinsamtafeln.de

Kachkiste



die lobby für kinder
Ortsverband Lübeck e.V.

Blätterteig mit Erdbeer-Quark Füllung und Mandeln

Zutaten: 4 tiefgefrorene Blätterteigplatten, 175 g Erdbeeren, 250 g Magerquark, 1 Ei, 15g Hartweizengrieß, 50 g Zucker, 1 Eigelb, 1 EL Milch 40 g Mandelblättchen, Mehl, Backpapier.

Die Blätterteigplatten nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten antauen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Quark, Ei, Grieß und Zucker verrühren, und die kleingeschnittenen Erdbeeren unterrühren.

Blätterteigplatten nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 15 x 18 cm). Auf eine Hälfte jeder Teigplatte ca. 1/4 der Quarkmasse gegen. Die andere Hälfte drüber klappen.

Nun die Ränder erst mit den Fingern andrücken, dann fest mit einer Gabel.

Eigelb und Milch verrühren und die Blätterteigtaschen damit bestreichen. Die Mandelblättchen darüber streuen.

Die Taschen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei Umluft 175 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.