

Blätterteigtaschen

Die Füllung reicht jeweils für ca. 24 Blätterteigquadrate (10x10cm), z.B. tiefgefrorene.

1. Quarkfüllung

Zutaten:

500g Quark
100g Zucker
etwas Milch zum glattrühren
1 Ei
1 Ms Vanille
2-3 El Grieß
Rosinen nach Geschmack

Alle Zutaten verrühren und eßlöffelweise auf die Blätterteigquadrate geben. Diese zu dreieckigen Taschen formen.

Gebacken werden die Taschen im ***vorgeheizten*** Heißluftbackofen bei 170-180°C ca. 15-20 Minuten.

2. Apfelfüllung

Zutaten:

400g kleingeschnittene Äpfel
1 El Zitronensaft
Schale ½ Zitrone
2 El Honig
1 El Rum
1 Ms Zimt oder Vanille
eine Handvoll gehackte Mandeln
Rosinen nach Geschmack

Alle Zutaten verrühren und eßlöffelweise auf die Blätterteigquadrate geben. Diese zu Dreiecken formen und im ***vorgeheizten*** Heißluftbackofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Nach einem Geheimrezept von Kirsten.