Artikel vom 17.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/upside-down-blaetterteig-taschen

Upside-down Blätterteig-Taschen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 8 Stück):

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal,

3 EL Honig,

500 g Pfirsiche frisch (alternativ Pfirsiche aus der Dose),

50 g gehackte Walnüsse,

1 Ei,

1 EL Sahne,

2 EL Puderzucker.

Zubereitung:

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Den Honig in Klecksen auf dem Backblech verteilen. Darauf achten, dass die Kleckse nicht größer sind als die Blätterteig-Recht-ecke. Es sollte zu allen Seiten noch circa 1 cm Rand sein. Die gehackten Walnüsse auf dem Honig verteilen und anschließend die Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf den Honig legen. Die Pfirsiche mit den Blätterteig Rechtecken abdecken und mit einer Gabel am Backpapier andrücken. Tipp: Die Gabel davor in Puderzucker drücken, damit sie nicht am Teig kleben bleibt. Das Ei mit der Sahne verquirlen und den Blätterteig damit einstreichen. Die Blätterteigtaschen circa 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die gebackenen Blätterteigtaschen mit den Pfirsichen nach oben servieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Am besten schmecken die Blätterteigtaschen lauwarm.

Julia Ernsting