

## Blätterteigrauten mit Erdbeercreme

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Die Erdbeercreme lässt sich auch mit pürierten tiefgekühlten Erdbeeren zubereiten, diese vorher auftauen lassen.



### Für das Backblech:

Backpapier

### Erdbeercreme:

150 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Erdbeer-Geschmack  
40 g Zucker  
250 ml Milch  
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)

### Blätterteig:

1 Pck. tiefgekühlter Blätterteig (450 g) , 10  
quadratische Platten  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Zum Garnieren:

100 g Erdbeeren

**1. Vorbereiten:** Blätterteigquadrate nach Packungsanleitung auftauen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 220°C**

**Heißluft: etwa 200°C**

**2.** Vorbereitete Erdbeeren pürieren. Erdbeerpudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 250 ml Milch**, kochen. Erdbeerpüree mit einem Mixer (Rührstäbe) unter den noch heißen Pudding rühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Erdbeerpudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

**3. Blätterteig:** In jedes Blätterteigquadrat ringsherum einen 1 cm breiten Rand so einschneiden, dass zwei gegenüberliegende Ecken geschlossen bleiben. Die beiden anderen durchschnittenen Ecken jeweils auf das gegenüberliegende Dreieck legen, so dass eine Rautenform entsteht (Teigränder dabei von unten mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und fest andrücken). Blätterteigrauten auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigoberseiten dünn damit bestreichen. Innenfläche der Rauten mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backblech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**4.** Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5. Erdbeercreme:** Crème double mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Kalten Pudding nochmals mit dem Mixer (Rührstäbe) gut durchrühren und Crème double vorsichtig unter den Erdbeerpudding rühren. Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und z. B. in Streifen in die kalten Blätterteigrauten spritzen. Erdbeeren dekorativ auf die Blätterteigrauten legen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 26 g, kJ: 1.176, kcal: 282