

## Blätterteigteilchen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

1 Pck. tiefgekühlter Blätterteig (450 g) (10 quadratische Platten)

### Füllung:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 Ei (Größe M)



### Außerdem:

1 Ei (Größe M)  
einige Dr. Oetker Mandeln gehobelt

**1. Vorbereiten:** Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Füllung:** Marzipan klein schneiden und in eine Rührschüssel geben. Puderzucker sieben, mit Finesse dazugeben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Das Ei verquirlen und auf höchster Stufe nach und nach dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Marzipanmasse mit 2 Teelöffeln auf jeweils eine Seite der 10 Teigquadrate verteilen. Die Teigränder mit etwas verquirltem Ei bestreichen und eine Teighälfte so überschlagen, dass ein Rechteck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Die lange Teigkante mehrmals mit einem Messer einschneiden (1 cm lange Schnitte) und die Teilchen auf das Backblech legen.

**3.** Blätterteigteilchen mit dem übrigen Ei bestreichen und Mandeln darauf verteilen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Blätterteigteilchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Für Quarktaschen:** 250 g Speisequark (Magerstufe), 1 Ei (Größe M), 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale und 30 g Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Quarkfüllung auf den Blätterteigquadraten verteilen. 2 gegenüberliegende Ecken zusammendrücken, so dass Dreiecke entstehen, die Teigecken und Ränder mit 1 verquirltem Ei (Größe M) bestreichen und wie im Rezept beschrieben backen. Zum Aprikotieren 3 EL Aprikosenkonfitüre und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann die noch heißen Teilchen damit bestreichen.

**Für Puddingtaschen:** 1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack mit 40 g Zucker und 500 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten und die Teilchen wie die Quarktaschen zubereiten und backen.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Wenn Sie bereits quadratische Blätterteigplatten haben, brauchen Sie diese nicht mehr ausrollen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 29 g, kJ: 1.320, kcal: 316

Rezept in "**BACKEN!**" bei [tv.gusto](http://tv.gusto) veröffentlicht.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.