

Blätterteig-Pasteten mit Kirschsoße

Cremige Blätterteigteilchen mit Mohn und Kirschen als Dessert

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher rund , (Ø 8 und 5 cm)

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig ,
rechteckige Platten

Außerdem:

3 EL Wasser

1 geh. EL Zucker

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne

1 unbehandelte Limette

250 g Mascarpone (ital.

Frischkäse)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Kirschsoße:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer

Gourmet-Cremepudding

Bourbon-Vanille

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Aus jeder Blätterteigplatte 2 gleichgroße Taler (Ø 8 cm) ausstechen. Ein ausgestochenes Teigstück auf das Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Aus dem zweiten Teigstück mit einem kleineren Ausstecher (Ø 5 cm) das Innere ausstechen. Den "Rand " auf die mit Wasser bestrichene Teigplatte legen und andrücken. Das kleinere Motiv ebenfalls auf das Backblech legen. Teigstücke mit Wasser bestreichen. Mit den übrigen Teigplatten ebenso verfahren. Teigreste übereinanderlegen und weitere Pasteten herstellen. Zucker und Mandeln mischen und die Teigstücke damit bestreuen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten



Pasteten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Schlagsahne steif schlagen. Die Limette heiß waschen und die Schale abreiben, Limette auspressen. Saft, Mascarpone und Mohnfüllung miteinander verrühren. Schlagsahne unterheben. Creme kalt stellen.

4 Kirschsoße:

Sauerkirschen mit Flüssigkeit in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Puddingpulver mit einem Kochlöffel einrühren und noch 1 Min.iterrühren.

5 Blätterteigpasteten mit einem Löffel leicht herunterdrücken und mit der Mohncreme füllen. Pasteten mit der noch warmen Kirschsoße servieren. Die kleinen Blätterteigtaler dazu reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pasteten lassen sich ohne Füllung einfrieren und vor dem Verzehr nochmals kurz aufbacken.

