

# Dreierlei Blätterteig-Genüsse

Süßes und pikantes Blätterteiggebäck: 12 Marzipan-Schoko-Stangen, 24 Sardellen-Schnecken, 12 Stücke Fenchel-Schalotten-Tarte Tatin.

etwa 48 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig, 10 quadratische Platten

### Marzipan-Stangen (etwa 12 Stück):

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 TL Aprikosenkonfitüre

25 g weiche Butter

etwa 1 EL Milch

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

### Sardellen-Schnecken (etwa 24 Stück):

25 g Sardellenfilets

25 g gehackte Pinienkerne

75 g Dr. Oetker Crème légère

1 TL Paprikapaste (Ajvar)

25 g geriebener Parmesan

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 1 TL Milch

### Fenchel-Schalotten-Tarte (etwa 12 Stücke):

etwa 400 g Fenchel

150 g Schalotten

1 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Zucker

1 EL Balsamico Bianco

5 Zweige frischer Thymian

100 g Kirschtomaten

## 1 Vorbereiten:

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

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Marzipan-Stangen zubereiten:

Marzipan in kleine Stückchen schneiden. Zusammen mit Konfitüre und Butter in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. 3 Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 25 x 25 cm) ausrollen. Auf einer Hälfte die Marzipan-Masse gleichmäßig verstreichen. Die andere Hälfte darüberklappen, etwas festdrücken und die Platte in 12 Streifen (etwa 12,5 cm Länge) schneiden. Die Streifen ineinander verzwirbeln und auf das Backblech legen. Streifen mit Milch bepinseln und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 13 Min.**

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

#### 3 Sardellen-Schnecken zubereiten:

Sardellenfilets fein schneiden, mit Pinienkernen, Crème légère, Paprikapaste, Parmesan und Pfeffer verrühren. 3 Blätterteigplatten leicht überlappend nebeneinanderlegen und etwas festdrücken. Die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an der hinteren langen Seite etwa 1 cm frei lassen und mit Milch bepinseln. Die Platte aufrollen und mit der Naht nach unten legen. Die Rolle in etwa 24 Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 16 Min.**

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm verzehren.

#### 4 Backtemperatur erhöhen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

#### 5 Fenchel-Schalotten-Tarte zubereiten:

Fenchel putzen, Fenchelgrün beiseitelegen. Fenchel längs halbieren und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen und längs in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Fenchel etwa 7 Min. bei mittlerer Hitze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucker zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Alles mit Balsamico ablöschen und einreduzieren lassen. Thymian von den Zweigen zupfen und zufügen. Kirschtomaten waschen, quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Form setzen. Fenchelgemüse darauf verteilen. 4 Blätterteigplatten übereinanderlegen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 30 cm) ausrollen und darauflegen. An den Rändern etwas festdrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

#### 6 Tarte nach dem Backen 5 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Fenchelgrün hacken, darüberstreuen und servieren.

#### 7 Marzipan-Stangen:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Enden der Stangen mit einem Pinsel mit der Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die übrige Crème légère als Dip zu den Sardellen-Schnecken.
- Die Marzipan-Stangen können 3 Tage aufbewahrt werden und die Sardellen-Schnecken 1 Tag.

