

Vanille-Knusperkissen

Knusprige Blätterteig-Schnitte mit Vanille-Eierlikör-Creme, ganz schnell und einfach gemacht.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

etwa 1 Scheibe tiefgekühlter
Blätterteig, rechteckig

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen
200 g kalte Schlagsahne
4 EL kalter Eierlikör
etwa 1 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 1 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie mache ich Vanille-Knusperkissen?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 Blätterteig:

Rechteckige Blätterteigplatte vierteln. Die Viertel auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Füllung:

Blätterteigstücke einmal waagrecht durchschneiden. Die Unterteile auf eine Platte geben. Das Dessert-Soßenpulver mit der Sahne steif schlagen und den Eierlikör unterrühren. Creme in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel geben, verschließen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig jeweils 2 große Tuffs auf die Unterteile spritzen. Mit dem Johannisbeer-Aufstrich besprenkeln.

4 Bestreichen und Bestreuen:

Die Gebäck-Oberteile dünn mit Aprikosen-Aufstrich bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Auf die Füllung legen und servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

