



Birnen-Pudding-Päckchen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	250 ml
Zucker	20 g
Vanillepuddingpulver	15 g
Orangen	1 St.
Birnen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Blätterteig	2 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Eier	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier,
feine Reibe

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 3 EL Milch mit Zucker und (halbem Päckchen) Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.
2. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Birne waschen, schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheibchen schneiden. In einer Schüssel mit Orangensaft vermengen. Leicht abgekühlten Pudding im Topf mit Quark und Orangenschale verrühren.
3. Blätterteig abrollen und auf einer bemehlten Fläche leicht ausrollen. In 12 Quadrate schneiden und jeweils etwas Creme mittig auf das Teigquadrat geben. Birne abtropfen lassen und auf der Creme verteilen. Jeweils 2 Blätterteigseiten zur Mitte über die Füllung klappen und leicht zusammendrücken.
4. Birnen-Pudding-Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In einer Schüssel Ei trennen, Eigelb mit 1 EL Saft verquirlen und Teig damit bepinseln. Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Birnen-Pudding-Päckchen lauwarm oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	696 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	36 g