



Blätterteig-Plunder

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	100 g
Milch	250 ml
Zucker	20 g
Vanillepuddingpulver	0.5 Päckchen
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Blätterteig	1 St.
Puderzucker	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen,
Nudelholz

1. Beeren ggf. über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 3 EL Milch mit Zucker und 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. In einer Schüssel Ei verquirlen. Auf einer bemehlten Fläche Blätterteig abrollen und leicht ausrollen. In 8 Rechtecke schneiden, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Pudding mittig auf die Rechtecke verteilen, abgetropfte Beeren darauf verteilen und Teigländer einklappen, dabei die Kanten gut festdrücken. Blätterteig-Plunder auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Ei bestreichen. Im Backofen ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen.
3. Blätterteig-Plunder anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und gefüllte Blätterteig-Plunder lauwarm oder abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g