



# Blätterteig-Plunder

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Beerenmischung,<br>tiefgefroren | 100<br>g        |
| Milch                           | 250 ml          |
| Zucker                          | 20 g            |
| Vanillepuddingpulver            | 0.5<br>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 Teigränder 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     |