



# Krosse Birnentasche

Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Birnen               | 2 St.        |
| Brauner Zucker       | 10 g         |
| Rosinen              | 40 g         |
| Zimt                 | 1 TL         |
| Vanillinzucker       | 0.5 Päckchen |
| Birnenensaft         | 80 ml        |
| Vanillepuddingpulver | 10 g         |
| Blätterteig          | 1 St.        |
| Sojadrink            | 20 ml        |
| Zucker               | 4 EL         |
| Puderzucker          | 2 EL         |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Birnen waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel Birnenwürfel, Rohrzucker, Rosinen, Zimt und Vanillinzucker verrühren.
2. In einem Topf Birnenensaft und Vanillepuddingpulver gut verrühren und zum Kochen bringen. Birnenmasse unterrühren und abkühlen lassen.
3. Auf dem Backblech Blätterteig in 8 Rechtecke teilen. Birnenfüllung auf den Rechtecken verteilen und dabei nur eine Hälfte je Rechteck bedecken. Leere Hälften über die Füllung klappen und mit einer Gabel Ränder andrücken. Mit einem Pinsel Birnentaschen mit Sojadrink bestreichen, mit Zucker bestreuen und einige Male mit einer Gabel einstechen.
4. Birnentaschen im Ofen ca. 12 Min. goldbraun backen. Fertiges Gebäck aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, durch ein Sieb mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 225 kcal |
| Kohlenhydrate  | 36 g     |
| Eiweiß         | 2 g      |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 8 g      |