



Süße Blätterteig Teilchen

Zeit gesamt
🕒 40min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Blätterteig	2 St.
Schmand	200 g
Puderzucker	50 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zimt	1 TL
Speisestärke	1 EL
Birnen	1 St.
Zitronensaft	1 TL
Weintrauben, dunkel	50 g
Walnusskerne	100 g
Honig	2 EL
Eier	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Nudelholz, Zitruspresse, Küchenhobel

1. Tipp: Nimm die Blätterteigrollen etwa 15-30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank heraus, damit sie beim Ausrollen nicht brechen.

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

2. Cremefüllung

Verrühre den Schmand mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt, Zimt und der Stärke klümpchenfrei.

3. Fruchtfüllung

Entkerne die Birne nach Belieben und hoble sie in sehr feine Scheiben. Presse den Zitronensaft über die Birnenscheiben, damit sie nicht braun werden. Schneide die Trauben in Scheiben und hacke die Walnüsse grob.

4. Törtchen formen und backen

Lege jeweils zwei Birnenscheiben leicht übereinander auf das Blech, achte auf genügend Abstand zwischen den Teilchen. Stelle etwa ein Drittel der Walnüsse für die Dekoration zur Seite und streue die übrigen Walnüsse auf die Birnenscheiben. Lege die Traubenscheiben dazu und gib mit einem mittleren Eisportionierer die Cremefüllung darauf. Verteile den Honig darüber. Lege die Blätterteigplatten übereinander und drücke sie mit einem Ausrollstab aneinander. Schneide Rechtecke zu und lege sie nun auf die Cremefüllung, damit alles gut umschlossen ist. Drücke den Rand flach und drücke die Ränder mit einer Gabel oder einer gezackten Teigkarte fest. Verquirl das Ei, bestreiche den Blätterteig damit und streue die übrigen Walnüsse darüber. Backe die Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten goldgelb. Nimm sie aus dem

Ofen heraus und lasse sie kurz abkühlen. Nimm die Teilchen vom Blech und verteile nach Belieben noch etwas Honig darüber. Serviere sie noch warm oder auch kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	463 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	29 g