Nah&Frisch



Annalena Bokmeier | Professional

Erdbeer-Rhabarber-Blätterteigteilchen

Griaß di Rezepte | Früchte | Jause | Obst | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Den Rhabarber putzen, je nach Dicke schälen, in ca. 4 cm lange Stücke und diese dann längs in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Abrieb und Saft mit Topfen, Puddingpulver, Zucker und Eigelb glattrühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen, in 8 gleich große Rechtecke teilen und auf das Backblech legen. Mit einem Messer einen 5 mm breiten Rand rundherum einritzen.

Die Puddingcreme innerhalb dieses Rands auf dem Blätterteig verstreichen. Je einen Klecks Marmelade und einige Rhabarber- und Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mandelblättchen und Vanillezucker auf die Ränder streuen. Die Blätterteigteilchen im Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Zutaten

Zutaten für 8 Stück

- 2 Stangen Rhabarber
- 150 g Erdbeeren
- ½ Bio-Zitrone
- 250 g Topfen
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- oder Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 100 g Lieblingsmarmelade,
- z. B. Erdbeermarmelade
- 25 g Mandelblättchen
- 2 Pkg.Vanillezucker
- Staubzucker