



MJPics Fotografie

Blätterteigteilchen mit Pudding

Blätterteig-Teilchen mit Pudding ...für Diabetiker geeignet

Backofen vorheizen auf 200 bis 220 ° Ober/Unterhitze (je nach Anweisung auf der Packung für den Blätterteig)

- 1 Packung Blätterteig
 - 1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
 - 500 ml kalte Milch
 - 2 EL Streusüße
 - evtl. Früchte zum belegen
1. Puddingpulver mit Streusüße mischen und 6 EL von der Milch einrühren
 2. Restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Angerührtes Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren und noch 1 Min. kochen lassen. Den Pudding abkühlen lassen
 3. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und in gleich große Quadrate oder Rechtecke schneiden
 4. Die Hälfte der Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
 5. Auf jedes Teil 1 EL Pudding in die Mitte geben
 6. Die verbleibenden Quadrate in der Mitte über Kreuz einschneiden und auf die Teile mit dem Pudding legen
 7. Die Ecken oben auseinanderbiegen, so dass der Pudding frei liegt. Evtl. mit Früchten nach Wahl belegen. Ich hatte gerade frische Heidelbeeren.
 8. Nun alle Teile rundherum mit einer Gabel andrücken
 9. Das Blech für 15 Min. in den vorgeheizten Backofen schieben
 10. Herausnehmen und mit Streusüße statt Puderzucker bestreuen

Oder Ihr probiert die Crema pasticcera

Zutaten und Zubereitung für die Füllung

- ½ Liter Milch 3,5%
- 25 g Streusüße
- 4 Eigelb
- 60 g Mehl Type 405
- 1 Vanilleschote oder natürlicher Vanilleextrakt
- 20 g Butter

1. Von der Milch 40 ml abmessen und in einen mittelgroßen Kochtopf geben
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Bei Verwendung des Vanilleextrakts entfällt dieser Schritt natürlich
3. Alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe zu einer homogenen Masse schlagen
4. Die Milch aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und sofort die Masse in den Topf gießen. Wieder auf die Herdplatte stellen und mit einem Schneebesen alles rühren, bis die Masse aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und in die nicht mehr kochende Masse die Butter einrühren. Die Crema pasticcera abkühlen lassen und als Füllung für die Blätterteigtaschen verwenden

♥ Gutes Gelingen und Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de