

# BLÄTTERTEIG -PUDDING -TEILCHEN

## Blätterteig

1 Pck. Vanillepudding

½ L Milch

40 g Zucker

ca. 6 Erdbeeren oder Früchte nach Wahl

1 Ei (gelb)

Puderzucker

Backpapier

---

## Zubereitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und kurz ruhen lassen
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. In einer kleinen Schüssel das Puddingpulver mit dem Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren.
4. In einem Topf die übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit dem Schneebesen einrühren.  
Den Pudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen.
5. Den Pudding in eine Schale zum abkühlen füllen.
6. Die Erdbeeren (oder Früchte) in Scheiben schneiden.

7. Die Quadrate im Blätterteig zurechtschneiden; 12 Quadrate (3x4)
  8. Sechs Quadrate als Unterseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
  9. Einen Löffel Pudding in die Mitte geben und mit Früchten belegen.
  10. In die restlichen sechs Quadrate ein X einschneiden (Oberseite), auflegen, andrücken (z. B. mit einer Gabel) und die Ecken auseinanderklappen, damit man den Pudding sieht.
  11. Die Oberseite der Teilchen auf Wunsch mit Eigelb bepinseln. (Dafür das Ei trennen und das Eigelb mit einer Gabel kurz verquirlen.)
  12. Für ca. 15 min in den Backofen auf mittlerer Schiene backen.
  13. Nach dem abkühlen mit etwas Puderzucker bestreuen.
- 

## Was wird noch benötigt?

- 1-2 kleine Schüsseln
- 1-2 Eßlöffel
- Schneebesen
- Topf
- Messer & Brettchen
- ggf. Gabel, Backpinsel, Siebchen
- Backblech, Ofenhandschuhe