



Süße Blätterteigtaschen

Du brauchst:

- ✓ 1 Pkg. Blätterteig
- ✓ 1 Ei
- ✓ 4 EL Topfen
- ✓ 2-3 EL Staubzucker
- ✓ 3-4 EL Marmelade nach Wahl

Zubereitung:

Du nimmst den Blätterteig aus der Verpackung und rollst ihn auf deiner Arbeitsfläche aus. Anschließend schneidest du ihn in 8 gleichgroße Teile. Falls nötig kannst du ihn noch etwas auseinander ziehen, damit die Fläche zum Füllen größer ist.

Vermische den Topfen mit dem Zucker. Danach kannst du jeweils einen Esslöffel der Masse auf vier Quadrate verteilen. Wenn du willst kannst du jetzt auch noch einen Esslöffel Marmelade oben drauf geben. Jetzt deckst du die Taschen mit den restlichen Teigquadraten ab und verschließt alles gut mit einer Gabel, damit beim Backen nichts ausläuft. Verquirle das Ei und bestreiche damit die Taschen. Die Teilchen werden bei 180°C ca. 15-20 min gebacken.