

2erlei süße Blätterteigteilchen



1. Variation:
Blätterteig-Schoko-Teilchen

Zutaten für 12 Teilchen:

2 Pkg. Blätterteig
Schokocreme

Der Blätterteig wird ausgerollt und mit Schokocreme bestrichen. Falls die Schokocreme zu fest ist, diese einfach im Wasserbad etwas erwärmen. Nun legt man eine zweite Blätterteigplatte genau über die erste mit der Schokocreme.

Mit einem Lineal oder Kartonstück schneidet man horizontal lange Dreiecke. Es werden etwa 12 Stück. Diese rollt man von der dickeren Seite her auf. Es sieht aus wie ein kleines Schokocroissant.

(Hier gibt es auch eine Videoanleitung dazu)

Bei 180°C Ober-Unterhitze goldbraun backen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

2. Variation:
Blätterteig-Marmelade-Kipferl

Zutaten für 10 Kipferl:

1 Pkg. Blätterteig
Marmelade

Der Blätterteig wird ausgerollt und in 10 gleich große Rechtecke schneiden. Dazu wird er an der langen Seite halbiert und dann 4 x mal runtergeschnitten.

Nun verstreicht man auf der Hälfte der 10 Rechtecke je etwas Marmelade. Die andere Hälfte des Rechtecks wird mit dem Messer wie ein Vorhang eingeschnitten.

Ich weiß, das klingt etwas verwirrend, ist aber ganz einfach.

(Zur Veranschaulichung habe ich euch hier ein Video vorbereitet)

Nun werden die Blätterteigrechtecke von der Marmeladenseite her eingerollt und auf ein Backblech gesetzt. Bei 180°C Ober-Unterhitze hellbraun backen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

