



## **Blätterteigherzen mit Obstfüllung**

### **Von Sophie Hinkel**

#### **Zutaten:**

##### **Blätterteig:**

250 g Mehl (Type 550)

175 g Butter

1 TL Salz

125 ml kaltes Wasser

250 g Butter

40 g Mehl (Type 550), extra

##### **Obstfüllung**

500 g Vanillepudding

250 g Erdbeeren

1 Ei

Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Für den Teig alle Zutaten, bis auf die Butter und die kleine Menge Mehl, in eine Schüssel geben und kneten. Den Teig erst für ca. vier Minuten langsam mischen und dann so lange auf hoher Geschwindigkeit mit den Quirlen des Handmixers kneten, bis er nicht mehr am Schüsselrand klebt und sich löst. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten an einem kühlen Ort, z. B. im Kühlschrank, ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Händen eine kleine Menge Mehl einarbeiten. Sobald das Mehl nicht mehr zu sehen ist, die Butter zwischen Backpapier mit einem Nudelholz in eine flache, gleichmäßige, rechteckige Form bringen (ca. 10 x 15 cm). Die Butter für ca. zehn Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Herstellung von Blätterteig ist es wichtig, dass der Teig und die Butter dieselbe Festigkeit haben. Den Blätterteig nun auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 20 x 40 cm ausrollen. In die Mitte der einen Seite nun die ausgerollte Butter legen und den Teig einmal umklappen, sodass die Butter von Teig ummantelt ist. Die Oberfläche des Teiges sollte vorher möglichst mehlfrei sein, ggf. mit einem Pinsel abbürsten. Den zusammengeklappten Teig nun auf ca. 0,5 cm ausrollen. Hierbei sollte ein Rechteck entstehen. Die Oberseite des Teiges wieder vom Mehl befreien.

Die kurzen Seiten jeweils knapp bis zur Hälfte einschlagen, dabei einen Spalt von ca. 4 cm in der Mitte frei lassen. Die eingeschlagenen Seiten so übereinander legen, dass vier Schichten entstehen. Mit ein wenig Druck den Teig zu einem Rechteck rollen und mit einer Folie abgedeckt für ca. 15 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dieser Vorgang wird „Tourieren“ genannt. Vorgang noch einmal wiederholen.

Nach den 15 Minuten Ruhezeit kann der Blätterteig entweder direkt verarbeitet oder im Kühlschrank bis zum übernächsten Tag gelagert werden. Der Teig sollte vor dem Verarbeiten jedoch frühzeitig aus dem Kühlschrank geholt werden, damit die Butter Raumtemperatur erreichen kann.



Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Den Blätterteig in der Zwischenzeit auf eine Dicke von ca. 5 mm ausrollen und Herzen ausstechen. Für einen besonderen Effekt die Hälfte der Herzen mit einem kleineren Herzausstecher ausstechen.

Die „ganzen“ Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit ca. 4 cm Abstand platzieren, die Ränder mit Wasser benetzen und die „hohlen“ Herzen auflegen. Einen Klecks Vanillepudding auf die Mitte geben und ihn mit einer halbierten Erdbeere bedecken. Das Ei mit einer Prise Salz vermengen und die Mischung dünn mit einem Pinsel auf den Teig auftragen.

Den belegten Blätterteig in den heißen Ofen schieben und für 15 Minuten backen. Herzen herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht wurde.