

Blätterteigherzen mit Früchten und Vanillepudding

Zutaten I 4 Portionen

100 g	Beerenmischung TK
250 ml	Milch
20 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillepudding
1	Eier
1 EL	Weizenmehl
1 Pkg.	Blätterteig
10 g	Puderzucker

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 20 Min.

- Beeren ggf. im Kühlschrank auftauen und gut abtropfen lassen..
- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Für den Vanillepudding 3 EL Milch mit Zucker und dem Puddingpulver verrühren.
- In einem Topf die restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren ca. 3 Minute köcheln bis der Pudding dickflüssig ist. Topf vom Herd nehmen.
- Das Ei in einer Schüssel verquirlen.
- Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Herzen ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Pudding mittig auf die Herzen verteilen. Abgetropfte Beerenmischung auf dem Pudding verteilen. Die Ränder hochklappen und nochmals mit Ei bestreichen.
- Herzen im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
- Blätterteigherzen lauwarm oder abgekühlt mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Statt mit TL lassen sich die Blätterteigherzen auch mit frischem Obst der Saison z.B. Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren gut füllen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
235 kcal	13,2 g	24 g	4,3 g	72 mg