

Rezept der Woche:



Vereinigung der
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Süße Blaubeer-Blätterteig-Ecken

Zutaten für 6 Stück:

400 g Blaubeeren, 65 g Zucker, 375 g Blätterteig, 1.5 Teelöffel Maisstärke,
2 Teelöffel Wasser, 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Blaubeeren waschen und trocknen. Zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Flamme erhitzen. Dabei umrühren und warten, bis Flüssigkeit ausgetreten ist und es anfängt zu köcheln. Sobald die Beeren von der Flüssigkeit bedeckt sind, die Beeren mithilfe eines Schaumlöffels entnehmen und zur Seite stellen.

Die übrige Flüssigkeit im Topf erneut aufkochen. Maisstärke mit 2 TL Wasser verrühren und hinzufügen. Für 2-3 Minuten köcheln, bis ein dicker Sirup entstanden ist. Nun die Beeren hinzufügen, vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Einen Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier verkleiden.

Den Blätterteig in gleichgroße Quadrate schneiden. 2 EL von der Blaubeermasse mittig platzieren. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln. Nun den Blätterteig so umklappen, dass ein Dreieck entsteht. Eigelb mit einem Spritzer Wasser vermischen und die Teiglinge mit der Eierlasur bestreichen. Für 15-20 Minuten backen.

Für die Glasur 50 g Puderzucker mit 1 EL Wasser vermischen und auf die leicht abgekühlten Blätterteig-Ecken verteilen. Das war's!

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de