

Martin Kintrup

KÜCHENRATGEBER

# BLÄTTERTEIG

*Sweet & salty backen  
mit Fertig-Blätterteig*

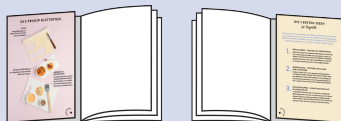


G|U

# INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

DAS PRINZIP  
BLÄTTERTEIG



DIE 3 BESTEN  
IDEEN FÜR  
TEIGRESTE

Immer griffbereit:

SO GEHT'S:  
PERFEKT  
VERARBEITEN



Immer griffbereit:

SO GELINGT'S:  
TIPPS & TRICKS

UNSER GÜ-  
CLOC

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen  
ausgewählten Rezepten ganz  
besondere Tipps mit verblüf-  
fendem Insiderwissen.  
Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen  
Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd  
variieren. Unsere Temperaturangaben be-  
ziehen sich auf das Backen im Elektroherd  
mit Ober- und Unterhitze.

# REZEPTKAPITEL



06 HÄPPCHEN MIT WOW-EFFEKT



22 HERZHAFTES ZUM SATTESSEN



38 SÜSSE TEILE

- 04 Der Autor
- 05 Nougat-Taschen mit 5 Zutaten
- 15, 44 Coverrezepte
- 60 Register
- 62 Impressum

## SPARGEL-SCHINKEN-TASCHEN

Frühling auf dem Teller

500 g grüner Spargel (dünne Stangen)  
3 EL Zitronensaft  
Salz  
120 g gereifter Gouda (am Stück)  
1 Ei (M)  
2 EL Sahne  
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)  
6 TL Honigsenf  
6 kleine Scheiben Kochschinken  
1 TL dunkler Sesam  
½ Bund Schnittlauch  
Pfeffer

*Super dazu:  
Sauce béarnaise*

**1** Spargel waschen, die Enden großzügig einkürzen und anderweitig verwenden. Die Stangen in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser ca. 4 Min. dämpfen. Dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zitronensaft auf einen Teller geben und kräftig salzen. Die Spargelstangen darin wenden und abtropfen lassen. Käse reiben.

**2** Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Ei und Sahne verquirlen. Blätterteig entrollen und in 6 gleich große Quadrate schneiden.

**3** Die Quadrate auf das Blech legen und nacheinander füllen. Dafür zuerst mit je 1 TL Honigsenf bestreichen und mit etwas Käse bestreuen. Dann mit je 1 Scheibe Schinken belegen und diagonal 3–4 Stangen Spargel darauflegen. Die freien Ecken nach innen klappen und über dem Spargel verschließen.

**4** Die Taschen mit der Eistreiche bepinseln, mit restlichem Käse und Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig goldbraun backen.

**5** Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Taschen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann mit grob gemahltem Pfeffer und Schnittlauch bestreuen. Noch warm servieren.



1



2



3

# NEW YORK ROLLS MIT NUSS

Trendgebäck aus den USA



4



5



6

Für 8 Stück • 25 Min. Zubereitung • 40 Min. Backen • Pro Stück ca. 665 kcal, 8 g EW, 45 g F, 57 g KH

## FÜR DIE ROLLEN

40 g Butter

Salz

2 Rollen Blätterteig (à ca. 270 g;  
aus dem Kühlregal)

90 g Zucker

## FÜR FÜLLUNG UND DEKO

200 g Haselnuss-Milch-Creme

150 g Frischkäse

200 g Zartbitter-Blockschokolade  
(ersatzweise Zartbitter-  
Kuvertüre)

3 EL gefriergetrocknete Erdbeer-  
scheiben

3 TL Haselnusskrokant

## AUSSERDEM

8 Desserringe (à 8 cm Ø)

Butter für die Ringe

Spritzbeutel mit Fülltüle

**1** Für die Rollen die Butter schmelzen, leicht salzen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Desserringe mit Butter einfetten und auf das Blech stellen.

**2** 1 Blätterteig entrollen, mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit 30 g Zucker bestreuen. Den zweiten Blätterteig entrollen und passgenau darauflegen (1). Mit der übrigen Butter bestreichen und mit 30 g Zucker bestreuen. Von der Längsseite her aufrollen und in 8 gleich breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittfläche auf die Arbeitsfläche stellen und flacher drücken (2), sodass sie gut in die Ringe passen. Die Schnittflächen in den übrigen Zucker (30 g) drücken und die Rollen mit den Schnittflächen nach oben und unten in die Ringe legen (3).

**3** Die Rollen im Ofen (Mitte) ca. 22 Min. backen. Wenden, in den Ringen an den Boden drücken und weitere 15–17 Min. backen, bis beide Seiten gebräunt sind. Aus den Ringen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** Für die Füllung Haselnusscreme und Frischkäse mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. In den Spritzbeutel füllen. Die Rollen auf dem Kuchengitter auf den Rand in eine sichere Position stellen. Mit der Tülle jeweils von oben in die Mitte der Rollen stechen und ca. 3 EL Creme hineinspritzen (4).

**5** Für die Deko die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Rollen mit der Einspritzöffnung nach unten in die Schokolade tauchen (5). Abtropfen lassen und mit der Schokolade nach oben auf das Gitter stellen. Erdbeerscheiben grob hacken und mit dem Krokant auf die Schokolade streuen. Trocknen lassen und rasch servieren (6).

## Tausch-Tipp

Extra trendy werden die New York Rolls mit einer Füllung aus Pistaziencreme. Dafür einfach die Haselnusscreme durch Pistazienaufstrich ersetzen. Auch Macadamia- oder Nuss-Nougat-Creme sind in der Füllung ein Traum.





Für 6 Stück • 25 Min. Zubereitung • 20 Min. Backen • Pro Stück ca. 295 kcal, 6 g EW, 17 g F, 29 g KH

## CHEESECAKE-TEILCHEN

sommerlich leicht

- 1 Bio-Zitrone
- 12 große Erdbeeren (300 g)
- 3 EL Zucker
- 2 EL Sahne
- 3 TL Puderzucker
- 2 Eier (M)
- 100 g Frischkäse
- ½ Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)

**1** Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 1 ½ EL Zucker und 1 EL Zitronensaft mischen. Sahne und 2 TL Puderzucker verrühren, mit 1 Ei verquirlen. Frischkäse, Puddingpulver, übriges Ei, Zucker (1 ½ EL), Saft (1 EL) und Zitronenschale glatt verrühren.

**2** Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig entrollen, in 6 Quadrate schneiden und auf das Blech legen. Jeweils beide gedachten Diagonalen einritzen, darauf je einen Punkt 1 cm von der Mitte entfernt markieren. Alle vier Ecken zum passenden Punkt einklappen und andrücken. Mit Eistreiche bepinseln und die Creme in der Mitte verteilen. Die Beeren mit Schnittfläche nach unten und Spitze nach außen zwischen die Ecken legen.

**3** Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Lauwarm abkühlen lassen und mit dem übrigen Puderzucker (1 TL) bestäuben.



Für 24 Stück • 15 Min. Zubereitung • 36 Min. Backen • Pro Stück ca. 75 kcal, 1 g EW, 4 g F, 9 g KH

## LEMON WINDMILLS

zitrusfrischer Hingucker

- 1 Ei (M)
- 2 EL Sahne
- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
- 50 g Zucker
- 60 g Heidelbeeren
- 100 g Lemon Curd
- 4 TL Puderzucker

**1** Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ei und Sahne verquirlen. Blätterteig entrollen und in 24 kleine Quadrate schneiden. Diese auf den Blechen verteilen.

**2** Jedes Quadrat mit einem scharfen Messer von den vier Ecken her Richtung Mitte einschneiden, sodass bis zur Mitte noch 1 cm Abstand ist. Dann jeweils die linke Spitze jeder Ecke nach innen klappen und übereinander in der Mitte andrücken, sodass Windmühlenflügel entstehen. Die Oberseite mit Eistreiche bepinseln und mit Zucker bestreuen. Die Windmills nacheinander im Ofen (Mitte) in je 16–18 Min. goldbraun backen. Fertige Windmills auf ein Kuchengitter legen.

**3** Inzwischen die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Jeweils 1 TL Lemon Curd mittig auf die Windmills setzen und mit 1–2 Heidelbeeren garnieren. Die Windmills zuletzt mit Puderzucker bestäuben und lauwarm oder kalt servieren.



# DER ALLROUNDER

## *aus dem Kühlregal*

Knusprig umhüllt und vielseitig gefüllt! Ob herzhaft, süß, frisch gebacken oder kalt als Partyhäppchen: Hier finden Sie raffinierte Rezepte mit Fertig-Blätterteig. Von Snacks über pikante Mahlzeiten bis zu süßen Leckereien für Naschkatzen – diese Goldstücke aus dem Ofen sind garantiert immer lecker!

Lassen Sie sich inspirieren von knusprig-buttrigen Rezepten mit dem Teigliebbling.

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-9816-7



€ 12,99 [D]

[www.gu.de](http://www.gu.de)