

Einkorn-Blätterteig

Zutaten

Für den Blätterteig

250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
150ml	Wasser, sehr kalt
½ TL	Salz
250g	Butter, sehr kalt

Für die Füllung

1 Pck	Puddingpulver, Vanille
500ml	Milch
30g	Zucker
1	Eigelb zum Bestreichen Erdbeeren
Etw.	Apfelgelee oder anderes Fruchtsaftgelee
Etw.	Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

Blätterteig

- Einkornmehl, Salz und Wasser gut verkneten
- die Butter in kleine Würfel schneiden und für 15 Minuten in das Gefrierfach stellen
- Den Teig mit den eiskalten Butterwürfel grob verkneten. Die Butterwürfel sollten aber noch gut sichtbar sein und nicht komplett mit dem Teig vermischen
- Jetzt wird der Teig touriert:
 - Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer länglichen Platte ausrollen. Von der einen Seite bis zur Mitte falten und die gegenüberliegende Seite darüber schlagen. Jetzt zur offenen Seite hin wieder lang rollen und erneut wie vorher beschrieben einschlagen. Diesen Vorgang 5-6 Mal wiederholen.



- Falls der Teig zu klebrig wird immer wieder in den Kühlschrank oder das Gefrierfach legen.
- Jetzt kann der Teig beliebig verarbeitet werden

Füllung

- Pudding nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen
- Erdbeeren waschen und halbieren

Fertigstellen

- Den Backofen auf 190°C vorheizen
- Blätterteig portionsweise auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen
- ca. 15 x 15 cm große Quadrate schneiden und auf ein Backblech setzen
- jeweils die Ecken jedes Quadrats zur Mitte hin einklappen und in die Mitte einen Löffel des abgekühlten Puddings setzen
- ein Eigelb mit einem Löffel Milch mischen und die freien Stellen des Blätterteigs damit bestreichen
- Die Teiglinge ca. 12 Minuten im Ofen bei 190°C / Heißluft goldbraun backen
- Die Teilchen abkühlen lassen und die Erdbeeren beliebig über den Pudding legen
- Etwas Fruchtsaftgelee erwärmen und über die Erdbeeren träufeln
- Mit Pistazien bestreuen und servieren