



Gefüllter Blätterteig, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach, da kann sie auch ein unangemeldeter Besuch nicht überraschen

Zutaten

- Für ca. 15 Stück:
- 1 Rolle Blätterteig, aufgetaut, aus dem Supermarkt
- 150 ml Sahne
- 80 g Naturjoghurt
- 300 g Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig auslegen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

Schritt2

Für ca. 15 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt3

Goldbraun backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt4

Schritt5

In der Zwischenzeit unter den Joghurt die geschlagenen Sahne ziehen, ev. etwas nach süßen.

Schritt6

Den aufgegangenen Blätterteig waagrecht halbieren und die Unterteile "üppig" mit Aprikosenkonfitüre einstreichen.

Schritt7

Die Joghurt - Sahnemasse verteilen und das Oberteil wieder drauf setzen.

Schritt8

Anrichten und die Teilchen mit Puderzucker einstäuben, servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** blätterteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-blaetterteig-hausgemacht/>