

Blätterteig-Nusstarte mit Vanillecreme und Beeren



Zutaten:

- Ca. 250 g Blätterteig
- 400 g Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 125 g Blaubeeren
- 200 g Himbeeren
- 150 g Brombeeren
- 50 g gemahlene Nüsse
- 2 EL Honig
- Zum Bestreuen: Nüsse nach Wahl



Zubereitung

Den Blätterteig (evtl. auftauen) und rechteckig ausrollen.

50 g gemahlene Nüsse mit 2 EL Honig vermischen und seitlich ca. 2 cm breit auf beide Teigländer verstreichen. Seiten etwas einrollen, so dass die Nussfüllung gut eingerollt ist.

Den Teig in eine ofenfeste Form legen. Die Teigmitte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Streifen Backpapier belegen und mit 4 Metallmessern oder Ähnlichem beschweren (siehe Foto). Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 15 Minuten vorbacken. Dann die Messer und das Backpapier entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Verpackungsangabe zubereiten. Dabei nur 400 ml statt 500 ml Milch verwenden, damit der Pudding fester wird. Pudding abdecken und komplett abkühlen lassen. Anschließend auf dem Blätterteig verteilen, mit Beeren bedecken und mit Nüssen bestreuen.

Tipp: Ich habe den gebackenen Blätterteigboden mit erwärmter Schokolade bestrichen, damit dieser länger knusprig bleibt. Die Beeren hab ich zum Schluss noch mit flüssiger Agar-Agar besprüht bzw. bestrichen, damit sie lange frisch aussehen.