



Blätterteig Herz

Backerfahrung: ☀

Zutaten

Für ca. 1 Großes Herz
und ca. 5 kleine

Für den Teig

2 Packungen Blätterteig gekühlt auf Rolle
etwas Milch
gehobelte Mandeln

Für die Füllung

500 ml Milch
2 Packungen Vanillepuddingpulver
6 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz

500 g Erdbeeren

Zubereitung

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Den Blätterteig auswickeln und mit einem Nudelholz noch etwas größer nicht zu dünn ausrollen. Zwei Herzen in Größe von ca. 26 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ein Herz mit Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Aus dem restlichen Blätterteig ca. 10 kleinere Herzen ausschneiden. 5 Davon auch mit Milch und Mandeln bestreuen. Beides backen.

Inzwischen den Pudding zubereiten. Hierfür 500 ml Pudding abmessen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und den Vanillezucker und dem Salz anrühren und wie in der Beschreibung fertig stellen. Den Pudding abgedeckt auskühlen lassen.

Den Blätterteig nach dem backen kurz auskühlen lassen. Anschließend mit Vanillepudding bestreichen. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden auf dem Pudding verteilen und für das große Herz noch einmal Pudding darauf geben. Dann den Deckel auflegen mit den kleinen Herzen genauso verfahren nur das hier nur 1 Schicht Pudding drauf kommt. Bis zum verzehr kalt (in den Kühlschrank stellen).

TIPP

Den Kuchen und die Törtchen noch mit Erdbeeren verzieren dies sollte aber nur kurz vor dem Verzehr gemacht werden da der Kuchen sonst gerne etwas durchweicht.

Damit die oberer Hälfte der kleinen Herzen besser hält könnt Ihr die zusätzlich noch dünn mit etwas Vanille Pudding einstreichen.

Wenn Ihr etwas mehr Pudding mögt könnt Ihr die Zutaten oben einfach verdoppeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)

Backzeit: je Boden 25-30 Minuten

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 170 °C

Umluft 160 °C