

Blätterteig-Küchlein mit Haselnuss-Streusel und Erdbeer-Eierlikör-Creme

Zutaten

Blätterteig-Küchlein mit Erdbeer-Eierlikör-Creme für 4 Personen:

- 1 Packung frischer Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
- 100 g Erdbeeren
- 70 g Butter
- 100 g Mehl
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 6 EL Zucker
- 2 Pkg Vanillinzucker
- 250 g Mascarpone
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Joghurt



Zubereitung

Der Streusel wird am besten als erstes zubereitet, indem ihr Butter, Mehl, 4 EL Zucker, Vanillinzucker und Haselnüsse gut durchknetet, den Teig dann in Folie wickelt und in den Kühlschrank legt. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann mit einer beliebigen Form Portionen aus dem Blätterteig ausstechen. Wie viele Küchlein ihr aus der Menge bekommt ist ein wenig abhängig von der Größe der Formen! Die Menge ist aber ausreichen für 4 Personen.

Ich habe mit einem Glas von ca. 8 cm Durchmesser 14 Kreise ausgestochen. Den Teig aus den Zwischenräumen könnt ihr gut nutzen, indem ihr mit einem kleinen Schnapsglas kleine Kreise ausstecht und die nachher als kleine Knabberei zu den Törtchen anbietet. Die großen und die kleinen Kreise habe ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und sie dann mehrmals mit einer Gabel eingestochen.

Dann den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Hälfte der großen Kreise verteilen. Den restlichen Streusel auf den kleinen Kreisen verteilen. Den Streusel gut andrücken, damit er beim Backen nicht von den Kreisen rutscht. Je nach Backofen benötigen die Blätterteigkreise dann ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen. Danach herausnehmen und erkalten lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, kleinschneiden und mit 2 EL Zucker mischen. Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Joghurt ebenfalls mischen und am Schluss die Erdbeeren, die nun schon ein wenig Saft gesetzt haben, samt Saft unter die Creme rühren. Dann die Erdbeer-Eierlikör-Creme auf den Unterhälften der Blätterteige verteilen und auf jedes Törtchen einen Deckel mit Streusel setzen.

[Link zum Rezept: Blätterteig-Küchlein mit Haselnuss-Streusel und Erdbeer-Eierlikör-Creme](#)