

# Blitzdessert Blätterteigröllchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

(für ca. 12-14 Blätterteigröllchen)

Für die Röllchen:

1 Rolle Blätterteig

1 Eigelb

1 EL Sahne

Für die Füllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver

200 ml Milch

200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

200 ml Sahne

Außerdem:

Puderzucker



## Zubereitung

1. Für die Creme der Blätterteigröllchen die Milch mit der VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren. Das Puddingpulver mit ein paar Esslöffeln der Flüssigkeit anrühren, bis keine Klümpchen mehr darin sind. Die restliche Milch-VERPOORTEN-Mischung in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Ein DIN A5 Blatt mit einem halbierten Backpapierstreifen zu einem Röllchen aufrollen (siehe Video). Den Blätterteig in ca. 12-14 Streifen schneiden und jeweils einen Streifen um die vorbereiteten Papierröllchen wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Ei mit der Sahne verquirlen und die Röllchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.

4. Die Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Pudding nochmals kurz durchrühren und die Sahne unterheben.

5. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Röllchen mit der Creme befüllen.

6. Die Blätterteigröllchen mit Puderzucker bestäuben, bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Blitzdessert Blätterteigröllchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de