

Schnelle Eierlikör-Erdbeer-Taschen

Zutaten

für 4 "Schnelle Eierlikör-Erdbeer-Taschen":

- 1 Pck Blätterteig
- 1 Pck Vanillepuddingpulver
- 300 ml + 2 TL Milch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- Puderzucker
- 400 g Erdbeeren



Zubereitung

Für die schnellen Eierlikör-Erdbeer-Taschen zuerst den Eierlikörpudding zubereiten. Hierfür 300 ml Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bereitstellen. Das Vanillepuddingpulver mit 4 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch, Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL in einen Topf geben und erhitzen. Puddingpulver hinzugeben und alles unter Rühren kurz aufkochen, bis der Pudding gut eingedickt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Nun den Blätterteig ausrollen und in 8 gleichgroße Vierecke schneiden. Vier der Vierecke direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die anderen vier Vierecke nun diagonal ein Kreuz in die Mitte schneiden. Also von der oberen linken Ecke zur unteren rechten, und von der oberen rechten zur unteren linken. Achtung: Beim Schneiden unbedingt gut einen cm Rand bis zur Ecke lassen, sodass der ganze Rand unversehrt bleibt. Die nun entstandenen Teigspitzen jeweils nach hinten auf die Kanten vom Rand umklappen und ein wenig festdrücken. Nun ist mittig eine viereckige Öffnung entstanden. (Siehe Video)

Den Eierlikörpudding nochmal gut durchrühren und mittig auf die restlichen Blätterteig-Vierecke geben und verteilen. Auch hier einen Rand von ca. 2 cm lassen. Nun die Blätterteig-Vierecke mit den Öffnungen auf die Vierecke mit dem Pudding legen, sodass der Pudding nun durch die Öffnung sichtbar ist. Mit einer Gabel die Ränder der Taschen einmal rundherum eindrücken.

Ei mit 2 TL Milch verquirlen und die Taschen mit einem Pinsel hiermit einstreichen. 20 Minuten backen, bis sie eine schöne leicht braune Farbe bekommen haben. Etwas abkühlen lassen.

Vor dem Servieren Erdbeeren waschen und in Stückchen schneiden, auf den Taschen verteilen und die schnellen Eierlikör-Erdbeer-Taschen mit etwas Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Schnelle Eierlikör-Erdbeer-Taschen](#)