



FRISCHTEIG
REZEPTE

BEEREN BLÄTTERTEIG TEILCHEN

mit Bio Dinkel Blätterteig Vegan von MOIN



vegan



BEEREN BLÄTTERTEIG TEILCHEN

ZUTATEN

für 4 Teilchen

- 1 Pck. MOIN Dinkel Blätterteig Vegan
- 300 g frische Beeren der Saison (alternativ: TK-Beerenmischung, aufgetaut)
- 50 g Mandelstifte, geröstet
- 1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Beeren waschen und trocken tupfen.
3. Blätterteig mit dem Backpapier abrollen. Von der langen Seite vier ca. 2 cm breite Streifen abschneiden. Aus dem restlichen Teig vier gleichgroße Rechtecke schneiden (siehe Skizze).
4. Rechtecke mit beiliegendem Backpapier auf ein Backblech legen. Überschüssiges Backpapier abschneiden.
5. Teigstreifen auf die Ränder der Rechtecke zuschneiden (zwei kurze und zwei lange Teile), und als Rand auf die Rechtecke legen, sodass jedes Teilchen eine Art Rahmen bekommt.
6. In die Mitte der Teilchen jeweils ein Viertel der Beeren und der Mandelstifte geben.
7. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.
8. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Teig kühl verarbeiten.



Zubereitung:
ca. 15 Min.



Backzeit:
ca. 15 Min.



200°C

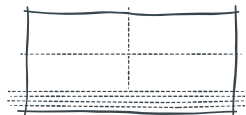


180°C



Das Rezept haben wir mit unserem **Bio Dinkel Blätterteig Vegan** gebacken.

Schneideskizze



WWW.MOIN.EU