

# Blätterteig-Erdbeertascherln

ca. 12 Stück



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Füllung:

70 ml Milch

1 EL weiche Butter

1 EL Zucker

1 KL Dr. Oetker Vanillin Zucker

50 g geriebene Walnüsse

2 EL Rum

200 g Erdbeeren

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Teig vorbereiten:**  
Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen und messerrückendick zu einem Rechteck ausrollen. Quadrate (10 x 10 cm) ausschneiden und die Teigecken mit Ei leicht bestreichen.
- 2 Füllung:**  
Milch mit Butter, Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Nüsse und Rum einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen.
- 3** Die Füllung mit einem Löffel auf die Teigstücke aufteilen. Je eine Erdbeere auf die Füllung geben, die Teigecken über den Erdbeeren zusammenlegen und leicht andrücken.
- 4** Die Tascherln mit Ei bestreichen und auf ein leicht befettetes Backblech legen.
- 5** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**



- ⑥ **Zum Bestreuen:**  
Die noch warmen Blätterteig-Erdbeertascherln mit Staubzucker bestreuen.

