




Blätterteig-Waffel-Törtchen

40 Stück    gelingt leicht bis zu 40 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Belag:

400 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
etwa 200 g Marmelade nach
Wahl
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Blätterteig:**
Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate (12 x 12 cm) schneiden.
- 2** Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur einschalten. Von jedem Teigstück die 4 Ecken abschneiden und zur Seite geben. Die Teigstücke einzeln mittig in das Waffeleisen legen, goldbraun backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- 3** Die kleinen Ecken im Waffeleisen verteilen und ebenfalls backen.
- 4 Belag:**
Für den Belag Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und dekorativ auf die Waffeln spritzen. Marmelade und Vanille-Soße beliebig darauf verteilen.
- 5 Zum Bestreuen:**
Die kleinen Blätterteigecken dekorativ darauflegen. Die Törtchen mit Staubzucker bestreut servieren.