



# Marillen-Tortelettes mit Lavendel

12 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

### Pudding-Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
ca. 2 EL Zucker  
350 ml Milch

### Frucht-Belag:

400 g entsteinte, halbierte  
Marillen  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse

### Zum Garnieren:

4 EL Honig  
Zitronenthymian  
frische Lavendelblüten

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Blätterteig jeweils in 6 gleiche Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Bei jedem Rechteck die Ecken ca. 3 cm einschlagen und andrücken, dass ein Rand ähnlich einem Nest entsteht.

## 2 Pudding-Belag:

Puddingpulver mit Zucker und Milch verrühren und unter Rühren ca. 1 Min. zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren kalt rühren. Den Pudding gleichmäßig auf die Teigstücke aufteilen.

## 3 Frucht-Belag:

Marzipan in 12 gleiche Stücke teilen. Je ein Stück in eine Marillenhälfte drücken und die gefüllte Marillenhälfte mit Wölbung nach oben auf die Tortelettes setzen.

## 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

5 Zum Garnieren:

Die noch heißen Tortelettes nach dem Backen mit je 1 KL Honig bestreichen und mit Zitronenthymian und Lavendelblüten bestreuen.

6 Die Tortelettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Lavendelblüten aufgrund ihrer Geschmacksintensität sparsam verwenden.