





# Vanille-Dreiecke

12 Stück    gelingt leicht  bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

300 g würfelig geschnittene altbackene Semmeln oder Briochegebäck  
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)  
100 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

### Teig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreuen:

200 g Himbeeren

### Zum Bestreichen:

100 g heiße, flüssige Butter

### Zum Bestreichen:

flüssige Butter

- 1 Füllung:**  
Die Zutaten vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2 Teig und zum Bestreuen:**  
Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben, mit Butter bestreichen und in jeweils 4 Streifen schneiden. Die Füllung gleichmäßig in den unteren Vierteln der Streifen verteilen und mit Himbeeren bestreuen. Den Teig so darüberklappen, dass ein Dreieck entsteht. Das Dreieck weiter bis zum Ende ein- und überschlagen. Den Vorgang mit den übrigen Strudelteigblättern wiederholen.
- 3 Die Dreiecke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit Butter bestreichen.**

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

- 4 Den Backvorgang mit den übrigen Vanille-Dreiecken wiederholen.**



- 5 Zum Bestreichen:  
Die Vanille-Dreiecke nach dem Backen mit Butter bestreichen.

