

## Blätterteigpasteten mit Frischkäsefüllung und Beeren

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Stück

#### Für die Pasteten

1 Päckchen frischer Blätterteig  
1 Ei

#### Für die Füllung

225 g Frischkäse  
60 g Puderzucker  
2 Esslöffel Milch  
1 Vanilleschote (das Mark)  
100 g Blaubeeren  
100 g Himbeeren

Die kleinen Hübschen sind einfach zum Verlieben. In der Mitte verbirgt sich eine frische süße Creme mit feiner Vanillernote, getoppt von frischen Beeren und außen die selbst gebastelten Pastetchen, die Schicht für Schicht ein Butter-Knusper-Traum sind.

- 1 -

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

- 2 -

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 3-6 mm dick). Auf das Backblech geben und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

- 3 -

Im Teig nun 12 Kreise ausstechen (ca. 5-6 cm Durchmesser). Beim Ausschneiden der Kreise den Teig nicht zerdrücken, sondern sauber schneiden. Ansonsten presst du die Blätterteigschichten zusammen und der Teig kann im Ofen nicht richtig aufgehen. 6 Kreise bilden die Basis der Pasteten - du kannst sie direkt auf das Backblech legen.

- 4 -

Die anderen 6 Kreise nun zu Ringen schneiden, damit sie als Rand für die Pasteten dienen können. Dazu im Inneren der großen Kreise einen kleineren Kreis ausschneiden. Der Rand sollte ca. 2 cm breit sein. Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 5 -

Nun die Pasteten zusammenbauen. Das Ei verquirlen und den Rand einer kreisförmigen Pastetenbasis damit bestreichen. Das Ei dient als Kleber zwischen Boden und Rand. Die Mitte des Teigs ein paar Mal mit einer Gabel einstechen, damit sie beim Backen nicht aufgeht. Jetzt einen Teigring passgenau auf die Basis legen und vorsichtig andrücken. Die Oberseite des Rings ebenfalls mit Ei bestreichen. Achte aber darauf, dass nichts an den Rand kommt, da sonst die Blätterteigschichten verkleben und nicht aufblättern können. Diese Schritte nun mit allen übrigen Teigkreisen und -ringen wiederholen.

- 6 -

Pasteten in den Ofen geben und die ersten 10-15 Minuten der Backzeit mit Backpapier bedecken. Dadurch gehen sie

## Blätterteigpasteten mit Frischkäsefüllung und Beeren

in gleichmäßiger Höhe auf. Backpapier entfernen und Temperatur auf 180 °C reduzieren. Sollte die Mitte der Pasteten aufgegangen sein, kannst du sie einfach mit dem Finger leicht herunterdrücken. Weitere 15-20 Minuten backen, bis die Pasteten goldbraun sind.

- 7 -

Während die Pasteten im Ofen backen, die Füllung zubereiten: Beeren waschen und abtropfen lassen. Frischkäse, Milch und Puderzucker zu einer Creme verrühren. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und ebenfalls unterrühren. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis die Pasteten fertig sind.

- 8 -

Die Pasteten kurz abkühlen lassen und noch warm mit der Creme füllen. Mit Beeren garnieren und etwas Puderzucker darüberstreuen.