

REZEPT FÜR BLÄTTERTEIG-NESTER MIT ERDBEEREN



BLÄTTERTEIG-NESTER MIT ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Stück: | 35 Min.

Zutaten

- 1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal (ca. 275 g)
- 20 g SweetFamily Feiner Zucker
- 500 g Erdbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 3 EL cremige Kokosmilch



5507

ZUBEREITUNG

277

Kcal

Stück

2

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Blätterteig abrollen, einmal zur Hälfte falten und andrücken, so dass ein doppellagiges Rechteck (ca. 20 x 35 cm) entsteht. In 8 kleine Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dünn mit kaltem Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. Beeren waschen. 300 g [Erdbeeren](#) mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) und Kokosmilch in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. 1 TL Fruchtmasse auf die Mitte jedes Teigrechtecks geben und Nester im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
3. Inzwischen restliche Erdbeeren halbieren und mit [Heidelbeeren](#) unter übrige Fruchtmasse heben, ca. 15 Min. kühl stellen. Blätterteignester aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Mittig mit einem Teelöffel leicht eindrücken und Fruchtmischung darauf verteilen. Nach Belieben mit [Puderzucker](#) bestäuben.