

# Gefüllter Blätterteig, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach, da kann sie auch ein unangemeldeter Besuch nicht überraschen

## Zutaten

- Für ca. 15 Stück:
- 1 Rolle Blätterteig, aufgetaut, aus dem Supermarkt
- 150 ml Sahne
- 80 g Naturjoghurt
- 300 g Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker, zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Blätterteig auslegen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

### Schritt2

Für ca. 15 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

### Schritt3

Goldbraun backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

### Schritt4

### Schritt5

In der Zwischenzeit unter den Joghurt die geschlagenen Sahne ziehen, ev. etwas nach süßen.

### **Schritt6**

Den aufgegangenen Blätterteig waagrecht halbieren und die Unterteile "üppig" mit Aprikosenkonfitüre einstreichen.

### **Schritt7**

Die Joghurt - Sahnemasse verteilen und das Oberteil wieder drauf setzen.

### **Schritt8**

Anrichten und die Teilchen mit Puderzucker einstäuben, servieren.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** blätterteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-blaetterteig-hausgemacht/>