



Auch in diesem Jahr gibt es ihn: den Brandnooz und Sally Adventskalender! In unserem Kalender findet ihr 24 tolle Überraschungen zum Backen und Naschen in der Adventszeit.

Aus diesen Zutaten zeige ich euch 4 tolle Rezepte, die ihr mit dem Kalender nachbacken könnt. Ich wünsche euch viel Spaß beim Auspacken und Entdecken der leckeren Zutaten!

Diese Blätterteig Taschen (puff pastry) sind die perfekte last Minute Idee für Weihnachten. Und das zubereitete in nur 5 Minuten! Gefüllt mit einer Vanille Schokolade und kalifornischen Rosinen (california raisins) sind diese kleinen süßen Teigtaschen sogar vegan. Ausgestochen und gebacken werden sie anschließend vor dem Verzehr in leckere Marmelade getaucht. Je nach Geschmack z.B. weihnachtliche Apfel Zimt, Brombeere, Aprikose oder auch Kirsch Marmelade.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

ZUBEREITUNG

Rolle den Blätterteig vor dir aus. Lege einen runden Ausstecher (5cm) auf den Blätterteig und drücke 15 Kreise leicht an. Bestreiche die Teigplatte mit etwas Wasser, damit die Ränder später schön zusammenhalten. Verteile die Schokoladenstücke und die Rosinen in diesen Kreis. Lege die zweite Blätterteigplatte darüber und stich mit dem Ausstecher die Taschen aus. Drücke die Ränder bei Bedarf mit einer Gabel zu. Bestreiche die Blätterteigtaschen mit etwas Wasser und bestreue sie mit Puderzucker.

Backe die Blätterteigtaschen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U Hitze für 20 Minuten.



Reste könnt ihr einfach kleinschneiden, mit Puderzucker bestreuen und ebenfalls mitbacken.



Damit die Blätterteigtaschen schön glänzen kannst du sie auch mit Eigelb bestreichen. Dann sind sie allerdings nicht mehr vegan.

TEIG:

- 550 g** Blätterteig (2 Rollen)
- 80 g** vegane, weiße Schokolade
- 30 g** Rosinen
- 30 g** Apfelsaft oder Rum
- 100 g** Marmelade Apfel Zimt

SERVIEREN

Serviere die warmen Blätterteigtaschen mit der Marmelade.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3