



# KÄSEKUCHEN BLÄTTERTEIG TÖRTCHEN MIT ERDBEEREN & BLAUBEEREN / BLUEBERRY & STRAWBERRY CHEESECAKE CROISSANT CAKES



Diese kleinen Törtchen kombinieren luftigen Blätterteig wie bei Croissant mit einer cremigen Käsekuchenfüllung und frischen Beeren. Damit der Teig schon luftig wird und gut aufgeht werden die Törtchen Upside-Down, also auf dem Kopf, gebacken. Hier kommen zuerst die Beeren, dann die Cheesecake Masse und dann der Blätterteig. Nach dem Backen habe ich die Törtchen mit weißer Kuvertüre und gefriergetrockneten Himbeeren dekoriert.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8



Nimm die Blätterteigrollen etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank heraus, damit sie beim Ausrollen nicht brechen.

## FRUCHTFÜLLUNG:

- 100 g** Erdbeeren
- 100 g** Blaubeeren

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

## FRUCHTFÜLLUNG

Entferne das Grün der Erdbeeren, halbiere sie und schneide sie in Scheiben. Verrühre sie mit den Blaubeeren.

## CHEESECAKEFÜLLUNG:

- 200 g** Frischkäse
- 2 TL** Speisestärke
- 30 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ½ TL** Zitrone (Saft)

## CHEESECAKEFÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten mit einem Schneebesen klümpchenfrei.

## TÖRTCHEN:

- 2** Rollen Blätterteig
- 1** Ei
- 50 g** weiße Kuvertüre
- 1 TL** Himbeere (gefriergetrocknet)

## TÖRTCHEN FORMEN UND BACKEN

Lege die Früchte portionsweise als kleine Flächen mit viel Abstand auf die Bleche. Gib nun mit einem mittleren Eisportionierer die Cheesecakefüllung darauf. Lege zwei Blätterteigplatten übereinander und drücke sie aneinander. Schneide Rechtecke zu und lege sie nun auf die Cheesecakefüllung, damit alles gut umschlossen ist. Drücke den Rand flach und drücke die Ränder mit einer Gabel oder einer gezackten Teigkarte fest. Bestreiche den Blätterteig mit dem Ei. Backe die Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten goldgelb. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie kurz abkühlen.

## DEKORATION

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder auf dem warmen Wasserbad, nimm die flüssige Kuvertüre von der Wärme weg und rühre das restliche Drittel ein bis alles gut geschmolzen ist. Verteile die Kuvertüre über den Törtchen und zerbrödle die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Lasse die Kuvertüre kurz festwerden und serviere die Cheesecake Törtchen frisch. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

KÄSEKUCHEN BLÄTTERTEIG TÖRTCHEN MIT ERDBEEREN & BLAUBEEREN /  
BLUEBERRY & STRAWBERRY CHEESECAKE CROISSANT CAKES

