

Rezept

Fruchtige Blätterteigtörtchen

Ein Rezept von Fruchtige Blätterteigtörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

1 Packung Blätterteig (ca. 280 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

50 g Puderzucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Dose Mandarinen (450 g Abtropfgewicht)

200 g Magerquark

1 Ei (M)

100 g Sahne

Ausserdem

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 9 g F, 4 g EW

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Vertiefungen der Form fetten. Blätterteig entrollen, die Platte mit einem Messer in 12 gleichgroße Stücke schneiden und diese in die Vertiefungen der Form drücken, dabei am Rand etwas hochziehen, sodass dieser leicht übersteht.
2. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Quark, Puderzucker, Ei, Puddingpulver und Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Abgetropfte Mandarinen unterheben.
3. Die Quarkcreme mit einem Löffel in die mit Blätterteig ausgelegten Vertiefungen geben. Die Blätterteigtörtchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Mit Puderzucker bestäuben und frisch servieren.