Rezept

Handpies mit Obstfüllung

Ein Rezept von Handpies mit Obstfüllung, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 Pck.** zuckerfreier Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
- **12** Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Den Blätterteig auf einem großen Schneidebrett flach auseinanderrollen. Der Länge und der Breite nach jeweils einmal halbieren.
3. Diese Stücke dann jeweils dritteln, so dass 12 kleine Rechtecke entstehen.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.
5. Pro Rechteck 1 Erdbeere auf einer Seite des Teiges verteilen und die andere Hälfte darüber klappen. Den Teig an den Seiten festdrücken.
6. Die Handpies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 20-25 Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen.
7. Wichtig: Die Handpies laufen beim Backen etwas aus. Deshalb die Taschen nach dem Backen ca. 20 Min. auf dem Blech abkühlen lassen, damit sich alles wieder zusammenziehen kann.
8. Die Handpies schmecken frisch am besten. Sie können aber auch bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.