

Rezept

# Handpies mit Obstfüllung

Ein Rezept von Handpies mit Obstfüllung, am 24.04.2024

## 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.