

Rezept

# Schnelle Pop-Tarts

Ein Rezept von Schnelle Pop-Tarts, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>1</b> Rolle Quicheteig oder Tarte-Teig (300 g; Kühlregal) | <b>100 g</b> Rhabarberkonfitüre |
| <b>125 g</b> Puderzucker                                     | <b>1</b> Ei (S)                 |
| rote Lebensmittelfarbe (flüssig oder auf Gelbasis)           | <b>4 EL</b> Milch               |
|  | <b>2 EL</b> Zuckerherzen        |

### Außerdem:

Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Aufmuntern: 4 Pop-Tarts | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 395 kcal, 10 g F, 4 g EW, 72 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig entrollen und mit einem Messer in acht Rechtecke (à ca. 12 × 8 cm) schneiden.
2. Vier Rechtecke mit der Konfitüre bestreichen, dabei jeweils rundherum einen Rand frei lassen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf den konfitürefreien Rändern verstreichen. Übrige Rechtecke deckungsgleich auflegen und an den Rändern mit einer Gabel festdrücken.
3. Die Teigstücke aufs Backblech legen, ein paar Löcher in den oberen Teig piksen. Dann die Teigstücke im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Inzwischen den Puderzucker und 3-4 EL Milch zu einem dicken Guss verrühren und mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben.
4. Mit einem Löffel den Zuckerguss nach dem Backen auf den Pop-Tarts verteilen und mit dem Löffelrücken verstreichen. Pop-Tarts mit Zuckerherzen dekorieren.