

Rezept

# Süße Liebesbriefe zum Muttertag

Ein Rezept von Süße Liebesbriefe zum Muttertag, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Packung</b> fertiger Blätterteig aus der Kühltheke	<b>1/4 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver
<b>100 ml</b> Milch	<b>3 EL</b> Zucker
<b>150 g</b> Erdbeeren	<b>1</b> Ei
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 116 kcal, 6 g F, 2 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, den grünen Strunk entfernen und pürieren.

---

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

---

3. Milch, Zucker und Puddingpulver in einem Topf glatt rühren und aufkochen lassen, unter Rühren weiter köcheln, bis ein fester Pudding entsteht. Erdbeerpüree untermischen und unter Rühren etwas abkühlen lassen.

---

4. Den Blätterteig ausrollen und 12 Quadrate (8 mal 8 Zentimeter) daraus schneiden, aus dem Rest 12 kleine Herzchen ausschneiden oder mit einer kleinen Keksform ausstechen.

---

5. Die Blätterteigquadrate mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren. Jeweils einen Teelöffel Erdbeerpudding darauf geben drei der Ecken in die Mitte falten, sodass ein kleiner geöffneter Brief entsteht. Je ein Herz auf die Mitte der Umschläge legen und leicht andrücken.

---

6. Die Briefe mit dem verquirlten Ei bestreichen.

---

7. Im Ofen ca. 13 bis 15 Minuten backen, bis die Briefe leicht gebräunt sind.

---

8. Die süßen Briefe abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.