

Blätterteigkissen mit Obst

Zutaten:

Für den Blätterteig:
Fertiger Blätterteig

Für die Füllung:
Sorten nach Belieben, z. B.:
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren
oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren



Für die Garnierung:
Puderzucker

Zubehör:
1 Friteuse

Zubereitung:

Den fertigen Blätterteig in Vierecke teilen, mit Odenwald Wild-Preiselbeeren, Odenwald Pfirsichen, Odenwald Williams-Christ-Birnen oder anderen Odenwald Früchten belegen und die Ecken des Blätterteiges in die Mitte einklappen. Die fertigen Kissen etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhenlassen.

Blätterteigkissen in der Friteuse bei etwa 180 Grad goldbraun frittieren.

Nach dem Frittieren die Blätterteigkissen kurz abkühlen lassen, danach mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + ca. 1 Stunde Kühlzeit



Guten Appetit!