

# BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT BIRNEN & RUM-ROSINEN

## ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

4	Blätterteigscheiben (10x20 cm)
½	Birne
1 EL	Mandelsplitter
2 EL	Rosinen
1 Msp.	Zucker
2 EL	Nutella
4 cl	Stroh Rum (80%)
Butter (zum einfetten)	
1 Eigelb, Mandelblättchen	



## VORBEREITUNG

Die Rosinen ca. eine Stunde in den Stroh Rum einlegen.

Die Birne würfeln und mit den Mandelsplittern und dem Nutella vermengen. Nun die Blätterteigscheiben in der Mitte teilen, sodass sie 8 Stücke (10 x 10 cm) ergeben. Nun die Rum-Rosinen in die Birnen- Masse geben und eine Msp. Zucker hinzufügen. Die angerichtete Füllung mit einem Löffel in die Mitte des Vierecks geben und zu einem Dreieck zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken und jede Tasche auf der oberen Seite mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Teigtaschen auf das mit Butter eingefettete Pizzablech (oder Backpapier) legen und ca. 15 Minuten bei kleinster Stufe backen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt  
Deckel – Geschlossen

## VORHEIZEN

5 Minuten auf Stufe 3 bei  
geschlossenem Deckel

## BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Pizzablech