

Martin Kintrup

KÜCHENRATGEBER

BLÄTTERTEIG

*Sweet & salty backen
mit Fertig-Blätterteig*



GU

DAS PRINZIP BLÄTTERTEIG

BASIS

Fertig-Blätterteig entrollen und je nach Rezept in Form schneiden.



FÜLLUNG ODER BELAG

Die Teigstücke süß oder herhaft füllen oder belegen.



ABDECKEN & BESTREICHEN

Die Füllung mit einem zweiten Teigstück abdecken, die Ränder festdrücken. Die Oberfläche mit Eistreiche bepinseln, damit sie beim Backen bräunt.



HERÖFFNEN

SO GELINGT'S: TIPPS & TRICKS

MÜHELOS FORMEN

Beim Zuschneiden und Formen von komplexeren Teilchen direkt auf dem mit Backpapier belegten Blech arbeiten oder alternativ auf einem dünn mit Mehl bestäubten Holzbrettchen. Darauf lässt sich der Teig problemlos formen, ohne festzukleben. Danach einfach vom Brett auf das Blech gleiten lassen.



AUFBEWAHREN

Ausgekühlten Blätterteig ohne Füllung in einer Plätzchendose aufbewahren, mit süßer oder herzhafter Füllung in einer verschließbaren Box im Kühlschrank. Dabei maximal 2 Tage lagern, sonst wird der Teig pappig. Gelagerte Teilchen am besten kurz aufbacken, dann werden sie wieder knusprig.



TIEFKÜHLEN

Das klappt problemlos – außer bei sehr feuchten Füllungen. Dafür die Teilchen zwischen Butterbrotpapier in eine TK-Box legen, verschließen und frosten. Bei Bedarf entnehmen und noch gefroren einige Minuten aufbacken – natürlich nur Teilchen ohne nachträglichen Schoko- oder Zuckerüberzug.



TOPPING-BATTLE

CHEDDAR & KÜRBISKERNE

Griebener Cheddar und knusprige Kürbiskerne schmecken in Kombination fantastisch bei herzhaften Zubereitungen.

HONIG & SESAM

Süß und knusprig zugleich sind die beiden eine gelungene Kombi für Süßes, aber auch für herzhaftes Zubereitungen mit Käse.



THYMIAN & RAUCHSALZ

Dieses Paar sorgt für einen intensiven und rauchigen Geschmack bei herzhaften Zubereitungen, z. B. mit Fleisch.



MOHN & RUM

Die knackigen Samen mit nussigem Geschmack sind auf aromatischer Rum-Eistreiche ein Hit für süße Rezepte.



CHILIFLOCKEN & AHORNSIRUP

Chili auf Ahornsirup-Eistreiche ist perfekt für herzhaftes Zubereitungen, die noch etwas süßliche Schärfe vertragen können.



SENFKÖRNER & KURKUMA

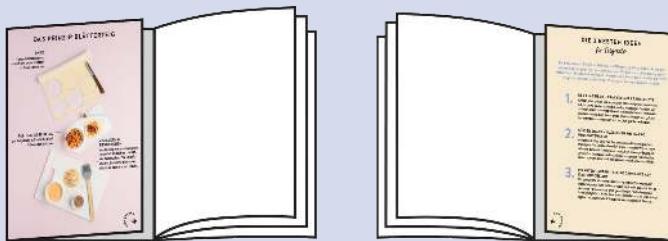
Braune Senfkörner auf Kurkuma-Eistreiche geben eine leuchtende Farbe und leichte Schärfe, z. B. auf Samosas.



INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

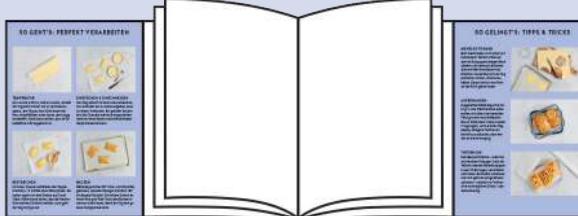
DAS PRINZIP
BLÄTTERTEIG



DIE 3 BESTEN
IDEEN FÜR
TEIGRESTE

Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
PERFEKT
VERARBEITEN



Immer griffbereit:

SO GELINGT'S:
TIPPS & TRICKS

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen
ausgewählten Rezepten ganz
besondere Tipps mit verblüf-
fendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!

UNSER
GU-
CLOU



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen
Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd
variieren. Unsere Temperaturangaben be-
ziehen sich auf das Backen im Elektroherd
mit Ober- und Unterhitze.

REZEPTKAPITEL



06 HÄPPCHEN MIT WOW-EFFEKT



22 HERZHAFTES ZUM SATTESSEN



38 SÜSSE TEILE

04 Der Autor

05 Nougat-Taschen mit 5 Zutaten

15, 44 Coverrezepte

60 Register

62 Impressum



SPARGEL-SCHINKEN-TASCHEN

Frühling auf dem Teller

500 g grüner Spargel (dünne Stangen)
3 EL Zitronensaft
Salz
120 g gereifter Gouda (am Stück)
1 Ei (M)
2 EL Sahne
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
6 TL Honigsenf
6 kleine Scheiben Kochschinken
1 TL dunkler Sesam
½ Bund Schnittlauch
Pfeffer

- 1 Spargel waschen, die Enden großzügig einkürzen und anderweitig verwenden. Die Stangen in einem Topf mit Dämpfereinsatz über kochendem Wasser ca. 4 Min. dämpfen. Dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zitronensaft auf einen Teller geben und kräftig salzen. Die Spargelstangen darin wenden und abtropfen lassen. Käse reiben.
- 2 Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Ei und Sahne verquirlen. Blätterteig entrollen und in 6 gleich große Quadrate schneiden.
- 3 Die Quadrate auf das Blech legen und nacheinander füllen. Dafür zuerst mit je 1 TL Honigsenf bestreichen und mit etwas Käse bestreuen. Dann mit je 1 Scheibe Schinken belegen und diagonal 3–4 Stangen Spargel darauflegen. Die freien Ecken nach innen klappen und über dem Spargel verschließen.
- 4 Die Taschen mit der Eistreiche bepinseln, mit restlichem Käse und Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig goldbraun backen.
- 5 Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Taschen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann mit grob gemahlenem Pfeffer und Schnittlauch bestreuen. Noch warm servieren.

*Super dazu:
Sauce béarnaise*



NEW YORK ROLLS MIT NUSS

Trendgebäck aus den USA



FÜR DIE ROLLEN

- 40 g Butter
- Salz
- 2 Rollen Blätterteig (à ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
- 90 g Zucker

FÜR FÜLLUNG UND DEKO

- 200 g Haselnuss-Milch-Creme
- 150 g Frischkäse
- 200 g Zartbitter-Blockschokolade (ersatzweise Zartbitter-Kuvertüre)
- 3 EL gefriergetrocknete Erdbeerscheiben
- 3 TL Haselnusskrokant

AUSSERDEM

- 8 Dessertringe (à 8 cm Ø)
- Butter für die Ringe
- Spritzbeutel mit Fülltülle

Tausch-Tipp

Extra trendy werden die New York Rolls mit einer Füllung aus Pistaziencreme. Dafür einfach die Haselnusscreme durch Pistazienaufstrich ersetzen. Auch Macadamia- oder Nuss-Nougat-Creme sind der Füllung ein Traum.

1 Für die Rollen die Butter schmelzen, leicht salzen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Dessertringe mit Butter einfetten und auf das Blech stellen.

2 1 Blätterteig entrollen, mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit 30 g Zucker bestreuen. Den zweiten Blätterteig entrollen und passgenau darauflegen (1). Mit der übrigen Butter bestreichen und mit 30 g Zucker bestreuen. Von der Längsseite her aufrollen und in 8 gleich breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittfläche auf die Arbeitsfläche stellen und flacher drücken (2), sodass sie gut in die Ringe passen. Die Schnittflächen in den übrigen Zucker (30 g) drücken und die Rollen mit den Schnittflächen nach oben und unten in die Ringe legen (3).

3 Die Rollen im Ofen (Mitte) ca. 22 Min. backen. Wenden, in den Ringen an den Boden drücken und weitere 15–17 Min. backen, bis beide Seiten gebräunt sind. Aus den Ringen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Füllung Haselnusscreme und Frischkäse mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. In den Spritzbeutel füllen. Die Rollen auf dem Kuchengitter auf den Rand in eine sichere Position stellen. Mit der Tülle jeweils von oben in die Mitte der Rollen stechen und ca. 3 EL Creme hineinspritzen (4).

5 Für die Deko die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Rollen mit der Einspritzöffnung nach unten in die Schokolade tauchen (5). Abtropfen lassen und mit der Schokolade nach oben auf das Gitter stellen. Erdbeerscheiben grob hacken und mit dem Krokant auf die Schokolade streuen. Trocknen lassen und rasch servieren (6).



Für 6 Stück • 25 Min. Zubereitung • 20 Min. Backen • Pro Stück ca. 295 kcal, 6 g EW, 17 g F, 29 g KH

CHEESECAKE-TEILCHEN

sommerlich leicht

1 Bio-Zitrone
12 große Erdbeeren (300 g)
3 EL Zucker
2 EL Sahne
3 TL Puderzucker
2 Eier (M)
100 g Frischkäse
½ Pck. Vanillepuddingpulver
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)

1 Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 1 ½ EL Zucker und 1 EL Zitronensaft mischen. Sahne und 2 TL Puderzucker verrühren, mit 1 Ei verquirlen. Frischkäse, Puddingpulver, übriges Ei, Zucker (1 ½ EL), Saft (1 EL) und Zitronenschale glatt verrühren.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig entrollen, in 6 Quadrate schneiden und auf das Blech legen. Jeweils beide gedachten Diagonalen einritzen, darauf je einen Punkt 1 cm von der Mitte entfernt markieren. Alle vier Ecken zum passenden Punkt einklappen und andrücken. Mit Eistreiche bepinseln und die Creme in der Mitte verteilen. Die Beeren mit Schnittfläche nach unten und Spitze nach außen zwischen die Ecken legen.

3 Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Lauwarm abkühlen lassen und mit dem übrigen Puderzucker (1 TL) bestäuben.



Für 24 Stück • 15 Min. Zubereitung • 36 Min. Backen • Pro Stück ca. 75 kcal, 1 g EW, 4 g F, 9 g KH

LEMON WINDMILLS



zitrusfrischer Hingucker

1 Ei (M)
2 EL Sahne
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
50 g Zucker
60 g Heidelbeeren
100 g Lemon Curd
4 TL Puderzucker

1 Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ei und Sahne verquirlen. Blätterteig entrollen und in 24 kleine Quadrate schneiden. Diese auf den Blechen verteilen.

2 Jedes Quadrat mit einem scharfen Messer von den vier Ecken her Richtung Mitte einschneiden, sodass bis zur Mitte noch 1 cm Abstand ist. Dann jeweils die linke Spitze jeder Ecke nach innen klappen und übereinander in der Mitte andrücken, sodass Windmühlenflügel entstehen. Die Oberseite mit Eistreiche bepinseln und mit Zucker bestreuen. Die Windmills nacheinander im Ofen (Mitte) in je 16–18 Min. goldbraun backen. Fertige Windmills auf ein Kuchengitter legen.

3 Inzwischen die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Jeweils 1 TL Lemon Curd mittig auf die Windmills setzen und mit 1–2 Heidelbeeren garnieren. Die Windmills zuletzt mit Puderzucker bestäuben und lauwarm oder kalt servieren.

DIE 3 BESTEN IDEEN

für Teigreste

Bei besonderen Formen bleibt meist Blätterteig übrig. Diese Reste auf keinen Fall wegwerfen, sondern in einer TK-Box zwischen Backpapier tiefkühlen. Bei Bedarf auftauen, bestreichen, bestreuen und im auf 200° vorgeheizten Backofen in ca. 15 Min. zu kleinen Snacks backen.

1.

DER KLASSEK - CRACKER MIT KRÄUTERNOTE

Einfach, aber genial: Die angetauten Blätterteigreste, soweit möglich, in kleine Rauten schneiden und zu knusprigen Crackern verarbeiten. Dafür mit etwas Olivenöl (nach Belieben mit Knoblauch gewürzt) bestreichen. Dann grobe Meersalzflocken und gehackten Rosmarin daraufstreuen und im Ofen goldbraun backen.

2.

SÜSSER SNACK - PLÄTZCHEN MIT KAKAO UND ZIMTZUCKER

Perfekt zu Kaffee oder Tee: Die angetauten Blätterteigreste in mundgerechte Stücke schneiden. Diese zuerst mit Wasser bepinseln und dünn mit Kakaopulver bestäuben. Dann großzügig mit Zimtzucker bestreuen und im Ofen zu knusprigen Plätzchen backen. Lauwarm, aber auch kalt serviert einfach unwiderstehlich!

3.

PIKANTER HAPPEN - KLEINE CRUNCHIES AUF ITALIENISCHE ART

Für gemütliche Momente oder zum Aperitivo: Die angetauten Blätterteigreste dünn mit Pesto rosso bepinseln, dann mit fein geriebenem Parmesan und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Soweit möglich, in kleine Quadrate schneiden und im Ofen knusprig backen. Warm oder kalt superlecker zu Wein und Wermut.

FÜLLUNGEN GANZ EASY



SÜSS

Die Kombi aus Marzipan und Zimt-Zwetschgen ist bei Kuchen ein Klassiker. Sie schmeckt mit Schoko-Chunks als geschmacklichem i-Tüpfelchen auch im Blätterteig genial.



HERZHAFT

Perfekte Balance aus salzig und süß: Cremiger Cheddar und gebratener Bacon sorgen für die herzhafte Basis, Pekannüsse für den Crunch. Ahornsirup rundet alles süßlich ab.



VEGETARISCH

Gedünsteter Lauch, mild-süße Grillpaprika und Hirtenkäse verbinden sich zu einer harmonischen Füllung mit mediterranem Touch. Kreuzkümmel sorgt für die levantinische Note.

SO GEHT'S: PERFEKT VERARBEITEN



TEMPERATUR

Ist er zu kalt, bricht er, wird er zu warm, zerreißt der Teig beim Formen. Für ein optimales Ergebnis, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einige Minuten ruhen lassen, dann zügig verarbeiten. Dabei darauf achten, dass die Arbeitsfläche nicht angewärmt ist.



EINSTECHEN & EINSCHNEIDEN

Den Teig vielfach mit einer Gabel einstechen. Das verhindert ein zu starkes Aufgehen, etwa bei einem Tarteoboden. Bei gefüllten Taschen wird die Oberseite mehrfach eingeschnitten, damit der beim Backen entstehende Wasserdampf entweichen kann.



BESTREICHEN

Für Glanz, Knusper und Bräune den Teig bestreichen, z. B. mithilfe eines Silikonpinsels. Am besten eignet sich eine Streiche aus Ei und Sahne. Dabei darauf achten, dass die Streiche nicht einzelne Schichten verklebt, sonst geht der Teig nicht gut auf.

BACKEN

Blätterteig wird bei 200° Ober- und Unterhitze gebacken, spezielle Füllungen erfordern 180° bei längerer Backzeit. Die mittlere Schiene ist immer eine gute Wahl. Nach dem Backen immer kurz ruhen lassen, damit der Teig eine gewisse Festigkeit bekommt.



DER ALLROUNDER *aus dem Kühlregal*

Knusprig umhüllt und vielseitig gefüllt! Ob herhaft, süß, frisch gebacken oder kalt als Partyhäppchen: Hier finden Sie raffinierte Rezepte mit Fertig-Blätterteig. Von Snacks über pikante Mahlzeiten bis zu süßen Leckereien für Naschkatzen – diese Goldstücke aus dem Ofen sind garantiert immer lecker!

Lassen Sie sich inspirieren von knusprig-buttrigen Rezepten mit dem Teigliebling.

