

»BLÄTTERTEIGECKEN MIT MASCARPONE-QUARKCREME«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Blätterteig:

1 Blätterteigrolle

in drei gleich große Rollen schneiden, ausrollen und so schneiden, dass Quadrate entstehen. Backofen auf ca. **220°C Ober/Unterhitze** vorheizen. Zu Dreiecken falten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

1 Ei

verquirlen und auf die Blätterteigstücke streichen, **ca. 15 Minuten** im Backofen goldgelb **backen**. Anschließend komplett auskühlen lassen. Die Ecken von der stumpfen Spitze her vorsichtig aufschneiden und leicht aufklappen.

Füllung:

250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

mit

50 g Zucker

und

1 P. Vanillezucker

verrühren bis der Zucker aufgelöst ist.

250 g Mascarpone

zufügen und alles cremig rühren. (Mascarpone nicht zu lange rühren, sonst wird es zu Butter.)

200 g Sahne

Steif schlagen und unter die Quark-Mascarpone Mischung heben.

50 g Pistazien (gehackt)

Mit einem Spritzbeutel die Blätterteigecken mit der Creme befüllen. Mit der stumpfen Spitze in

Puderzucker

drücken, mit

bestreuen und servieren.

