

Pastetli mit Himbeeren

Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

1 Paket Blätterteig (400-500 g)
1 Eigelb
1 Schale frische Him(oder
andere schöne)beeren
Schlagrahm

Zutaten Vanillecreme

2 Eier
1/2 Päcklein Vanillezucker
50 g Zucker
1/4 L Milch
1/2 TL. Maizena



Zubereitung Vanillecreme

1/4 L Milch aufkochen; 2 Eier, 1/2 Päcklein Vanillezucker, 50 g Zucker, 1/2 TL. Maizena mit etwas weiterer Milch mischen und unter die kochende Milch einrühren. Abkühlen lassen und dann kühl stellen.

Zubereitung Pastetli

Blätterteig auswallen. 8 Portionen-Rechtecke ausschneiden, den Teig mit einer Gabel einstechen. (Jedes Pastetli besteht aus zwei Teilen: 1 Boden und 1 Deckel). Teile sorgfältig aufs Backblech legen (Backtrennpapier wäre sinnvoll). Eigelb und Eiweiss trennen, Teile mit Eigelb bestreichen.

Backofen auf 220 °C vorheizen und die Pastetliteile ca. 15-20 Minuten backen. Backofen öffnen und die sorgfältig abgelösten Teile mit der Unterseite nach oben austrocknen und dabei gleichzeitig auskühlen lassen.

Anschliessend auf die spontan als Boden erklärten Teile die Vanillecreme auftragen, die Beeren locker und spontan (aber gerecht) verteilen, mit Schlagrahm dekorieren. Zum Schluss wirklich sanft die Deckel aufsetzen.