

Stachelbeer-Blätterteigtaschenorelle**Stachelbeer-Blätterteigtaschen****Zutaten für ca 10 Stück**

- 600 g frische Stachelbeeren
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 150 ml Apfelsaft + 100 ml Wasser
- 2-3 EL Zucker (je nach Reife der Früchte)
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 2 Rollen frischer Blätterteig (à ca. 275 g)
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Füllung die Stachelbeeren waschen und Stiel- sowie Blütenansätze entfernen. Vanillepuddingpulver mit 3 EL kaltem (!) Wasser anrühren. Das restliche Wasser zusammen mit dem Apfelsaft, Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und einer Prise Salz in einem breiten Topf erhitzen. Die angerührte Puddingmischung mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Die Stachelbeeren dazugeben, mit einem Kochlöffel untermischen und 1–2 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Die Beeren sollen möglichst ganz bleiben und höchstens leicht aufplatzen.

Die Füllung vollständig auskühlen lassen – am besten in einen Behälter umfüllen und 30–60 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Beide Blätterteigrollen aufrollen und jeweils in 6 Rechtecke schneiden (insgesamt 12 Rechtecke). Die Ränder mit etwas Eiweiß oder Wasser bepinseln.

Die Füllung nicht mittig, sondern zu einer Seite versetzt platzieren. Pro Teig-Rechteck 2-3 EL Füllung verteilen und die Tasche zuklappen. Mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Die Stachelbeertaschen mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen.

Eigelb mit Sahne verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Optional, aber empfehlenswert: Die Teigtaschen mit einem scharfen Küchenmesser 2-3-mal einritzen und mit braunem oder Hagelzucker bestreuen. Die Taschen im vorgeheizten Ofen 18-20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.