Knusperkissen



Zutaten

Zutaten für 9 Stück:

Zutaten:

- 1 Packung Tiefkühl-Blätterteig (400 g)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch

Streusel:

- 175 g Mehl
- 75 g Zucker
- 100 g Butter

Füllung:

- 250 ml Sahne
- 25 g Puderzucker
- 2 Blatt Gelatine
- 250 g fertigen Vanillepudding

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Blätterteigplatten nebeneinander auf den Tisch auftauen lassen.

2. Die Ränder der aufgetauten Platten mit der verrührten Eigelb-Milch-Mischung
   etwa 1 cm breit einstreichen. Teig der danebenliegenden Platte etwa 1 cm überlappen
   und mit dem Rollholz zusammenrollen, damit eine große Teigplatte von 30 x 30 cm
   entsteht. (Bitte nicht alle Teigplatten übereinander legen und ausrollen, der Blätterteig
   geht dabei nicht richtig auf.)

3. Teig in 9 Quadrate von je 10 cm Seitenlänge schneiden und auf ein gefettetes, mit
   kaltem Wasser besprenkeltes Backblech legen.

4. Für die Streusel gesiebtes Mehl mit Zucker mischen. Butter zerlassen und unter
   ständigem Rühren zur Mehl-Zucker-Mischung geben, mit den Händen zu Streuseln
   verarbeiten.

5. Die Quadrate mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und die Streusel darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

7. Das fertige Gebäck auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

8. Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser etwa 10

Minuten einweichen.

9. Sahne mit gesiebtem Puderzucker steif schlagen, nach und nach den Vanillepudding unterrühren.
   Zum Schluss die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine auflösen und unter die
   Sahne-Puddingmasse rühren.
   Alles für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wenn die Füllung etwas zu stocken beginnt die Knusperkissen damit füllen. Den Deckel darauf legen und mit Puderzucker bestäuben.