Birnen-Pudding-Teilchen

Zutaten für 12 Stück:



Teig:
400 g tiefgekühlter Blätterteig
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
400 ml Milch
1 große Dose halbe Birnen (Abtropfgewicht 480 g)

Außerdem:
50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Den Blätterteig auf den Tisch legen und auftauen lassen. Jedes Teigstück mit einem Messer halbieren.
Für die Füllung den Pudding mit 400 ml Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung kochen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dann mit einem Esslöffel in die Mitte des Teiges geben und vollständig erkalten lassen. Die Birnen abtropfen lassen, vierteln und je zwei Viertel in einer Linie (von Ecke zu Ecke) auf den Teig legen. Den überstehenden Teig mit etwas Wasser bestreichen. Die gegenüberliegenden Teigteile über die Birnen legen und gut zusammendrücken. Nochmals mit Wasser bestreichen und gehobelte Mandeln darauf streuen.
Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C etwa 20 Minuten backen.