

Blätterteigschnecken

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
- ca. 150 g Kirschen (Schattenmorellen oder Sauerkirschen)
- 200 g Vanillepudding
- Puderzucker



Zubereitung:

1. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen!**
2. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen.
3. Blätterteig mit Vanillepudding einstreichen.
Info: Ich empfehle dir hierfür meinen selbst gemachten [Vanillepudding](#). Du kannst aber auch gekauften Pudding verwenden.
4. Auf den Pudding, Kirschen verteilen.
5. Blätterteig von der breiten Seite her aufrollen.
6. Teigrolle in 6 gleichgroße Stücke schneiden.
7. Blätterteigschnecken auf dem Backpapier verteilen und 25-30 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptinfos:

- Menge: 6 Stück
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 40 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

