Holländischer Blätterteig



Von Kuchenfee

Blätterteig selbst herstellen kostet eigentlich viel Zeit, Geduld & Aufwand. Holländischer Blätterteig oder auch Blitz Blätterteig erspart jedoch einiges an Zeit und schmeckt trotzdem hervorragend. Blätterteig lässt sich gründlich in Folie gepackt super für max. 3 Monate einfrieren.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**40 min**	**n/a**	**45 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

ZUTATEN

- **250 g** Mehl
- **200 g** Butter
  kalt, gewürfelt
- **120 ml** Wasser
  kalt
- **1 EL** Zucker
- **1 Prise** Salz

BAISER FÜLLUNG

- **2** Eiweiß
  Größe M
- **115 g** Zucker
- **30 ml** Wasser

APRIKOSENRIEMCHEN

- **1 kg** Aprikosen
  oder wie in meinem Fall Pfirsiche
- **3 EL** Speisestärke
- Zucker nach Bedarf
- **3-4 EL** Aprikosenkonfitüre
- Hagelzucker

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Nudelholz
- Waage

Zubereitung

1. BLÄTTERTEIG

01 Mehl, Salz, Zucker & Butter in einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer für einige Minuten vermengen.

02 Wasser dazu geben, kurz zu einem Teig zusammenlaufen lassen und dann in Folie gepackt mindestens 2 h kalt stellen. Der Teig sollte flach gedrückt in die Folie gewickelt werden sodass alles gleichmäßig durch kühlt.

03 Nach der Kühlpause, den Teig auspacken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Dicke ist unwichtig solang der Teig dreifach gefaltet werden kann. Man gibt dem Teig eine einfache Tour & dreht ihn um 90° sodass der Verschluss zur Seite zeigt. So arbeitet man den Teig noch 2 weitere male auf und wickelt ihn dann wieder in Folie um ihn für weitere 2 h kalt zu stellen.

04 Den gekühlten Teig erneut mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche auf ca. 6mm ausrollen und nach Wunsch aufarbeiten.

05 Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Die Backzeit ist abhängig vom Gebäck. Normalerweise sind die Backwaren durchgebacken wenn sie goldig braun sind. Bei den Schillerlocken hat die Backzeit 10-15 Minuten gedauert.