

Birnen-Blätterteig-Taschen



Ich war mir sicher, noch selbstgemachten Plunderteig [nach einem Rezept von MaLu](#) in der Tiefkühltruhe zu haben, den hatte dann aber schon meine Mutter verbacken... Wenn ihr so ambitioniert seid und euren Teig selber macht, ist MaLus Rezept bestimmt eine gute Wahl, ich habe dann einfach Blätterteig aus dem Kühlregal genommen.

Ich habe die Teig-Taschen mit der großen [Teig-Falle](#) von Tupperware gemacht. Wer sie hat, verfährt wie in Schritt 2 angegeben und lässt Schritt 3 aus. Wer sie nicht hat, lässt Schritt 2 aus und macht weiter mit Schritt 3.

Für 6 Teigtaschen

Zutaten

- 1 Birne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 1 Rolle tiefgekühlter Blätterteig (oder selbstgemachter Blätter-/Plunderteig)
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- Etwas Mehl und Wasser

Zubereitung

1. Die Birne waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln, den Zucker darüber streuen und untermischen.
2. Aus dem ausgerollten Blätterteig mit der Teig-Falle 6 Kreise mit der Rückseite ausstechen. Die gezackten Ränder der Teig-Falle bemehlen und ein Teigstück darauf legen. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen (damit die Teigtasche nachher besser zusammenhält) und 1 EL der vorbereiteten Birnenfüllung in die Mitte geben. Die Teigfalle zusammenklappen und ein wenig andrücken.
3. Den ausgerollten Blätterteig in 6 gleich große Quadrate schneiden. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen (damit die Teigtasche nachher besser zusammenhält) und 1 EL der vorbereiteten Birnenfüllung in die Mitte geben. Diagonal zu einem Dreieck zusammenklappen, den Rand fest andrücken und nach Belieben mit den Zinken einer Gabel ein Muster eindrücken.
4. Den Backofen auf 210° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Milch und Eigelb in einer Tasse kurz mit einer Gabel verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Diese Birnentaschen schmecken warm sehr gut, weil die Birnen dann noch weicher sind. Sie lassen sich aber selbstverständlich auch gut am nächsten Tag noch kalt essen.

Tipp: Wer aus dem Blätterteig Kreise mit der Teig-Falle aussticht, hat nachher noch Blätterteigreste übrig. Ich habe diese einfach mit etwas geriebenem Parmesan bestreut und zu kleinen Käsestangen gedreht. Für eine herzhaftere Variante kann man auch die Teigtaschen selber mit Käse füllen. Das habe ich mit meiner Schwester gemacht – schmeckt ebenfalls sehr gut!