



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Minirollen mit Sauerkirschen

Vişneli Mini Rulolar



10 quadratische Blätterteige
1 Glas Milch
1 Glas Zucker
1 EL Mehl
½ EL Weizenstärke
½ Pkg Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen
Für die Oberfläche:
1 EL Puderzucker

- # Als erstes Pudding zubereiten. Kalte Milch in einen kleinen Topf füllen. Zucker, Mehl, Weizenstärke hinzugeben und vermischen.
- # Bei niedriger bis mittlere Stufe unter stetigem Umrühren kochen. Wenn es eine festere Konsistenz als Pudding erlangt hat, dann vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Diese Mischung ab und an umrühren und abkühlen lassen. Währenddessen Blätterteig aus dem Gefrierfach nehmen.
- # Die aufgeweichten Blätterteige auf eine mehligte Arbeitsfläche legen und genau in der Mitte in zwei teilen.
- # Die Blätterteige mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Auf die Seite einen Kaffeelöffel Pudding geben.
- # Mit ein paar Sauerkirschen belegen und zu einer festen Rolle zusammen rollen. In ein eingöltes Backblech mit ein wenig Abstand einreihen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und die Blätterteigrollen rosarot backen.
- # Die heißen Minirollen mit Sauerkirschen mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Tipp: Für die Zubereitung können Sauerkirschen aus Kompott oder aus der Dose verwendet werden.