

Isländische Teigtaschen mit Vanillefüllung (Sérbakað vinarbrauð)

Von Christian Salisbury aus Münster

Zutaten für den Blätterteig:

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 Ei
80 g Butter
220 ml Milch (Raumtemperatur)
100 g Zucker
200 g Butter (Raumtemperatur) alternativ: fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal

Zutaten für die Füllung:

2 Päckchen Vanillepudding
400 ml Milch 50 g Sahne 3 EL Zucker
2 Stück Eigelb
Mandelstifte
Zutaten für die Glasur:
Puderzucker
Wasser

Zubereitung:

Blätterteig - entweder auf fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal zurückgreifen, oder wie folgt selbst herstellen: Alle Teig-Zutaten (außer dem 200-Gramm—Stück Butter) für zwei Minuten verkneten. Den Teig anschließend in Folie einwickeln und für 30 Minuten an einem warmen Ort lagern. Nun den Teig ausrollen, die Butter in zwei flache Blöcke teilen und in die Mitte des Teigs legen, die Ränder über die Butter falten und den Teig für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Nun kommt der spannende Teil des Falzens und Rollens, der notwendig ist, um im Teig die dünnen Butterschichten einzuschließen: Dazu die beiden jeweils äußeren Viertelteile des Teiges zur Mitte zusammenfalten, den Teig mittig noch einmal zusammenfalten und dann vorsichtig

ausrollen. Dabei nicht die Butter herauspressen, was am besten gelingt, wenn der Teig etwas kühler ist. Der Vorgang des Faltens und Ausrollens wird einmal wiederholt, bevor er wieder für zwei Stunden zum Auskühlen im Kühlschrank landet. Anschließend wieder zwei Falt- und Rollvorgänge, gefolgt von zwei weiteren Stunden im Kühlschrank, bevor es dann in die finale zweifache Falt- und Rollkombination geht. Insgesamt wurde der Teig also sechs Mal gefaltet und gerollt. Der Blätterteig kann bis zu drei Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Finale Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in etwa zwei bis drei Zentimeter breite Streifen sowie etwa fünf mal fünf Zentimeter große Vierecke schneiden. Die Streifen werden verdreht und jeweils rund um die Teig-Vierecke auf einem Backblech mit Backpapier gekringelt. Für die Füllung das Puddingpulver mit etwa 50 ml Milch, dem Zucker und einem Eigelb verrühren. Die restlichen 350 ml Milch gemeinsam mit der Sahne aufheizen und die zuvor gemischte Masse für etwa eine Minute einrühren, kurz bevor es zu kochen beginnt. Anschließend wird die noch warme Füllung in die Teiglinge gefüllt und die Teig-Oberfläche mit dem zweiten Eigelb bepinselt. Bevor es für 15 Minuten in den Ofen geht, die Stücke noch mit einigen Mandelstiften bestreuen. Während des Backens wird mit Puderzucker und Wasser eine zähflüssige Glasur angeführt, die zum Schluss dünn über die fertigen Leckereien gepinselt wird.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!