

Schillerlocken mit Blaubeerquark-Puddingcreme



Sieht aufwendig aus, sind aber gar nicht kompliziert. Dafür aber richtig lecker.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

Zutaten

- 1 Packung TK-Blätterteig (450 g)
- 1 Ei
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 150 g Blaubeer-Quark
- 100 g Sahne
- 125 g Blaubeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 195 Grad vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Blätterteig nach Packungsanweisung antauen lassen. Platten aneinanderlegen und ausrollen (ca. 2,5 mm dick). Die Fläche sollte hinterher ungefähr 20 x 45 cm groß sein.
4. Aus dem Teig mit einem Teigschneider (Pizzaschneider geht auch) sechs Streifen (ca. 3cm breit) schneiden.
5. Das Ei in eine Tasse geben und mit einer Gabel „verquirlen“. Nun die Teigstreifen mit dem Ei bestreichen und auf die Schillerlocken- oder Schaumrollenformen spiralförmig aufwickeln. Dabei darauf achten, dass die Teigkanten überlappen.
6. Die Schillerlocken auf das Backblech legen und für 25-30 Minuten goldbraun backen. Nach der Backzeit die Schillerlocken von den Formen lösen und abkühlen lassen.
7. Für die Füllung die Milch mit dem Zucker aufkochen. Speisestärke mit 5 EL der heißen Milch anrühren, zu der heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren eine Minute kochen lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Blaubeer-Quark in den Pudding rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie belegen. Abkühlen lassen.
8. Sahne steif schlagen, die Heidelbeeren waschen und trockentupfen.
9. Den erkalteten Pudding gut verrühren und die Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ein paar Blaubeeren in die ausgekühlten Schillerlocken legen und die Creme hineinspritzen.
10. Mit Puderzucker bestäuben und mit weiteren Blaubeeren dekorieren.