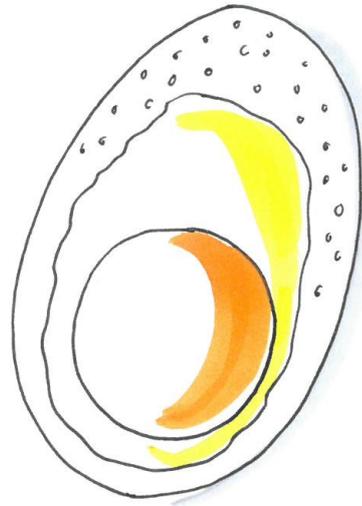


Spiegelei-Teilchen

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 175 g Quark
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 10 Aprikosenhälften (aus der Dose)
- 1 EL Milch
- 2 EL Aprikosenkonfitüre



Zubereitung:

- Heize den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
- Rolle den Blätterteig aus, schneide mit einem Messer 10 Ei-Förmige Ovale aus und lege sie auf das vorbereitete Backblech.
- Trenne das Ei. Verrühre Eigelb mit Quark, Zucker und Puddingpulver zu einer glatten Masse. Verteile die Quarkcreme in der Mitte der Blätterteig Eier und lasse dabei einen 0,5 cm breiten Rand.
- Setze jeweils eine Aprikosenhälfte auf die Quarkcreme.
- Verquirle das Eiweiß mit 1 EL Milch und streiche den Blätterteigrand damit ein.
- Anschließend werden die Teilchen im Ofen etwa 15 Minuten gebacken bis der Blätterteig Farbe annimmt.
- Inzwischen kannst Du schon 2 EL Aprikosenkonfitüre mit 2 EL Wasser glattrühren und in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Streiche die fertigen Puddingteilchen damit ein, dann glänzen die Aprikosen schöner. Ist kein Muss, sieht aber hübsch aus ;-).

