



# Birä - Caramel Täschli

mit Blätterteig

ERGIBT: CA. 12 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15MIN.

BACKZEIT: CA. 15MIN.

## ZUTATEN

- 1 Birne
- 3 EL Crème de caramel  
au beurre salé
- 1 Blätterteig ausgewallt  
(ca. 25x42cm)
- 1 Ei, verklopft

## ZUBEREITUNG

### 1. Schritt

**Den Ofen auf 200°C O/U vorheizen.**

### 2. Schritt

Raffle die Birne fein und vermische sie mit dem Caramel. Rolle den Blätterteig auseinander.

Füllung halbseitig auf den Teig streichen.

Freie Teighälfte darüberlegen, evtl. mit etwas Mehl bestäuben.

### 3. Schritt

Mit einem Scharfen Messer ca. 4,5 x 8cm in gleichmässige Rechtecke schneiden. Auf einem Backpapier belegten Blech absetzen, bestreibe sie mit dem verklopften Ei.

### 4. Schritt

Backe die Täschli für ca. 15min. im Ofen. Lasse sie komplett abkühlen und bestäube sie evtl. noch mit Puderzucker.

