

# **Blätterteig Gebäck mit Lotus Creme**

## **Blätterteig Gebäck mit Lotus Creme**

Heute gibt es mal ein einfaches Rezept für schnelles Blätterteig Gebäck mit Lotus Creme. Ich liebe Blätterteiggebäck. Das ist so super schnell gemacht und somit für spontanen Besuch, oder Heißhunger auf Gebäck eine tolle Lösung. Blätterteig kann man super auf Vorrat im Haus haben. Ich habe eigentlich immer welchen da. Entweder im Gefrierschrank, oder diese Rollen aus dem Frischeregal, die man im Kühlschrank lagert. In Kombination mit Marmelade, Quark, Schokocreme oder eben auch Lotus Keks Creme, wird aus dem gekauften Teig schnell ein leckeres Gebäck.

Ich habe meine Blätterteigstangen noch heiß mit einem Guss aus Puderzucker, Lotus Creme und Wasser überzogen. Das war extrem gut. Mit normalem Zuckerguss oder einfach nur mit Puderzucker bestäubt, schmeckt das Gebäck aber auch sehr gut. Die Lotus Keks Creme die ich verwendet habe war selbstgemacht, das Rezept dazu findet ihr hier. Ansonsten könnt ihr natürlich auch den Aufstrich aus dem Supermarkt benutzen. Alternativ könnt ihr auch jeden anderen Aufstrich wie Haselnuss Creme oder Marmelade verwenden.

## **Leckere Blätterteig Gebäck mit Lotus Creme**

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Frischkäse zusammen mit den Eiern, dem Zucker, Puddingpulver, Vanilleextrakt, Zitronenaroma und einer Prise

Salz verrühren. Die Käsekuchenmasse auf dem einen Blätterteig verteilen und den zweiten Blätterteig darüber legen. Der Länge nach halbieren und jede Hälfte in etwa 5 Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. □

Die Blätterteigstangen mit etwas Milch bestreichen und anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. Das fertige Gebäck nach Belieben mit Zuckerguss überziehen, oder mit Puderzucker bestäuben und genießen.

□

---

## Weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen



### Streuselkugeln



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



## **Spinat-Feta-Fladen**



## **Birnen-Walnuss-Crumble**



## **Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## **Marzipan-Mandel-Hörnchen**

---

---

## KALORIENARME REZEPTE

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



[mehr Infos zum Buch](#)

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN





**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



## **Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## Laugenkonfekt

---

---