

Zubereitung

Blitz-Blätterteig: Caramel-Fladen



Nährwert pro Pro Stück (1/16):

355 kcal
F 26 g
Kh 23 g
E 8 g



ca. 50Min.



4 Personen



vegetarisch

250 g **Mehl**

1 TL **Salz**

in einer Schüssel mischen

175 g **Butter**, sehr kalt, in ca. 4 cm
grossen Würfeln

1.5 dl **Wasser**, kalt

beigeben, kurz kneten, die Butterwürfel
sollen dabei möglichst ganz bleiben

2.5 dl **Rahm**

2 dl **Caramel-Dessert-Sauce**

in einer Pfanne aufkochen, Hitze
reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 10 Min.
köcheln

375 g **Nusskerne-Mischung** (z. B.
Cashew-, Hasel-, Para- und
Pecan-Nüsse, Mandeln),
grob gehackt

beigeben, mischen, auskühlen

Verarbeitung:

Teig auf wenig Mehl rechteckig, ca. 1 cm dick auswallen. Schmalseiten zur Mitte hin einschlagen, dabei das überschüssige Mehl mit einem Pinsel oder einer dafür geeigneten Bürste entfernen, locker umschlagen, zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen (1. Tour). Vorgang 3-mal wiederholen (2. bis 4. Tour), dabei den Teig bei jedem Auswallen in eine andere Richtung bearbeiten. Nach der 4. Tour zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Fertig stellen:

ca. 1/3 des Teigs für den Deckel in der Grösse des Blechs auf Backpapier auswallen, kühl stellen. Restlichen Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 35 cm Ø), ins vorbereitete Blech legen. Füllung darauf verteilen, vorstehenden Teigrand über die Füllung legen, mit Wasser bestreichen. Deckel darauf legen, mit einer Gabel andrücken und einstechen.

Backen:

ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank 1 Tag.

Gut zu wissen:

– Blätterteig immer kühl verarbeiten.

– Blätterteig ist aufwändig in der Verarbeitung. Deshalb lohnt es sich, die doppelte Portion zuzubereiten und eine Hälfte tiefzukühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen ca. 1/2 Tag im Kühlschrank.

– Teigresten nie zusammenkneten, vor erneutem Auswallen nur aufeinander legen.

Form:

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet