

Zutaten für 8 mittelgroße Taschen (=2 volle Bleche):

2 Rollen Blätterteig (=2 x 250 oder 275 g)

Größe des Blätterteigs: ca. 40x24 cm

Marillenfüllung:

180 g frische Marillen (=3-4 Stück)

50 g Zucker

50 ml Wasser + 20 g Speisestärke
oder Vanillepuddingpulver

Käsefüllung:

250 g streichfähiger Topfen/Quark mit 20% Fett

80 g Staubzucker + 1 Msp. Vanillepulver

oder 1 Pkg. Vanillezucker

2 TL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver (= 8 g)

1 Eigelb



Zum Bestreichen:

1 Eigelb und 3 EL Sahne

Zubereitung:

1) Zuerst bereitet ihr die **Marillenfüllung** vor. Wascht, entkernt und schneidet die Marillen in kleine Stücke. Gebt sie zusammen mit dem Zucker in einen Topf. Kocht sie kurz auf, reduziert die Hitze auf Stufe 6 von 9 und köchelt sie ca. 10 min, bis sie weich sind.

2) Verrührt Stärke und Wasser und rührt die Mischung ein. Kocht das Ganze ca. 1-2 min, bis aus den Zutaten ein dickflüssiger Pudding entstanden ist.

3) Nehmt diesen von der Kochstelle und füllt ihn in ein anderes Gefäß um, da er so schneller auskühlt. Deckt ihn mit Frischhaltefolie ab.

4) Jetzt ist die **Käsefüllung** an der Reihe. Dafür werden einfach alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel gegeben und cremig gemixt.

5) Heizt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vor und legt ein großes Backofenblech mit Backpapier aus. Nehmt den Blätterteig erst jetzt aus dem Kühlschrank, denn sonst wird er schnell weich und klebt an.

6) Schneidet ihn in 8 gleich große Stücke (halbiert den Teig 1 Mal längs, wie im Video gezeigt, und dann in jeweils ca. 8,5-10 cm große Stücke – je nach Größe des Blätterteigs).

7) Auf 4 der 8 Stücke gebt ihr ca. 1 EL Cremefüllung und noch 2-3 TL Marillenfüllung. Mit den übrigen 4 Stücken deckt ihr die Füllung ab, drückt die Ränder mit den Fingern fest und verschließt die Taschen zusätzlich mit einer Gabel.

8) Gebt sie vorsichtig auf das vorbereitete Backblech und bestreicht sie mit einer Mischung aus Eigelb und Sahne. An der Oberfläche jeder Tasche macht ihr kleine, feine Schnitte.

9) Backt die Taschen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 15-20 min. Fertig sind sie, wenn sie goldgelb sind. Lasst sie vollständig auskühlen und bestreut sie danach mit Puderzucker.

Sastojci za 8 pituljica srednje veličine (=2 puna pleha):
2 rolne lisnatog tijesta (=2 x 250 ili 275 g)
Veličina tijesta: ca. 40x24 cm

Fil od marelica:

180 g svježih marelica (3-4 kom.)
50 g šećera
50 ml vode + 20 g gustina/škroba ili pudinga od vanilije

Fil od sira:

250 g posnog sira/kvarka sa 20% masti
80 g šećera u prahu + na vrh noža vanilije u prahu
ili 1 pak. vanilin šećera
2 kašikice gustina/škroba ili pudinga od vanilije (= 8 g)
1 žumanjak

Za premazivanje:

1 žumanjak i 3 kašike slatkog vrhnja



Priprema:

- 1) Prvo pripremite **punjenje od marelica**. Marelice operite, izvadite jezgru i izrežite na manje komadiće. Stavite ih u šerpu sa šećerom. Kuhajte na srednjoj vatri, kod mene 6. stepen od 9, oko 10 minuta dok ne omekšaju.
- 2) Pomiješajte gustin i vodu i umiješajte smjesu u marelica. Sve skupa kuhajte minut ili dva, dok se sastojci ne pretvore u gusti puding.
- 3) Skinite sa šporeta i saspite u drugu posudu, jer se na taj način brže ohladi. Prekrijte prozirnrom folijom.
- 4) Sad je **fil od sira** na redu. Jednostavno sve sastojke jedan za drugim stavite u posudu i miksajte ih dok ne postanu kremasti.
- 5) Zagrijte rernu na 200 stepeni g/d grijači i obložite veliki pleh od rerne pek papirom. Tek sad lisnato tijesto izvadite iz frižidera, jer se ono brzo ugrije pa postane ljepljivo.
- 6) Izrežite ga na 8 pravougaonika iste veličine (tijesto prepолоvite jednom uzdužno, kao prikazano u videu, a zatim na komade od 8,5 -10 cm, zavisno od veličine lisnatog tijesta).
- 7) Na 4 od 8 komada stavite otprilike 1 kašiku fila od sira i još 2 kašičice fila od marelica. Prekrijte fil sa preostala 4 komada, pritisnite rubove prstima pa viljuškom i tako zatvorite jastučiće.
- 8) Pažljivo ih položite na pripremljeni pleh i premažite smjesom od žumanjka i vrhnja. Na površini svakog jastučića napravite male, tanke rezove.
- 9) Pecite ih na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Gotovi su kad poprime zlatno-žutu boju. Pustite ih da se potpuno ohlade, a zatim ih pospite šećerom u prahu.