

Knusprige Birnentaschen aus Filoteig

Zutaten (9-12 Stück):

- 1 Rolle Filoteig
- alternativ: Yufkateig
- 3 Birnen
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 EL Ahornsirup
- alternativ: Agavendicksaft oder Honig
- 2 Prisen Zimt
- 50 g Cranberrys
- 1 Stück Ingwer
- 1 Bio-Orange
- Puderzucker

Birnen waschen, schälen, halbieren, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Birnenfleisch in Würfel schneiden und die Cranberrys grob hacken.

40 g Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Ahornsirup und die Birnen dazugeben. 5 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten. Zimt, Cranberrys und Abrieb der Orange hinzufügen, dann abkühlen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die restliche Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen.

4-5 große Filoteigplatten auf der Arbeitsfläche auslegen. 1 Teigplatte mit etwas flüssiger Butter bepinseln. 1 zweite Teigplatte darauf legen und wieder mit Butter bestreichen. Den Vorgang mit 2-3 weiteren Platten fortsetzen. Die so entstandene geschichtete Platte in 3-4 jeweils etwa 10 cm breite Bahnen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Die abgekühlte Birnenfüllung in Häufchen jeweils auf das Ende einer Bahn mit etwas Abstand zu den Rändern legen. Das Ende anschließend diagonal auf die Birnenfüllung falten, sodass ein Dreieck entsteht. Das Dreieck immer wieder diagonal auf die Teigbahn falten, bis die Bahn zu Ende ist. Den Vorgang wiederholen, bis die Teigrolle aufgebraucht ist.

Die Teigtaschen mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 12.11.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen