



Süsse Beerenkrapfen

ergibt ca. 6 Stück

- 1 *rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 250 g)*
- 1 *Ricotta Fresca (250 g)*
- 120 g *frische oder tiefgefrorene Beeren
z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren*
- ca. 2 Esslöffel Zucker*
- evtl. 1 Zitrone (abgeriebene Schale)*
- 1 *Eigelb*

Den Blätterteig in ca. 10 cm grosse Quadrate schneiden.

Die Beeren, Zucker und Zitrone gut mit dem Ricotta mischen.

Die Ricottamasse in der Mitte der Blätterteigquadrate platzieren.

Eine Ecke des Quadrates über die Masse legen, so dass ein Dreieck entsteht.

Den Rand der Beerenkrapfen mit der Gabel andrücken. Kurz vor dem Backen mit dem Ei bestreichen.

Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Die Taschen können einige Stunden vor dem Backen zubereitet und kühl gestellt werden.

Jedoch erst kurz vor dem Backen mit dem Ei bestreichen.

Tiefgefrieren der Taschen ist ebenfalls möglich. Im gut vorgeheizten Ofen verlängert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.

Anstelle von Beeren können auch andere Früchte wie Aprikosen, Äpfel etc. zugefügt werden.