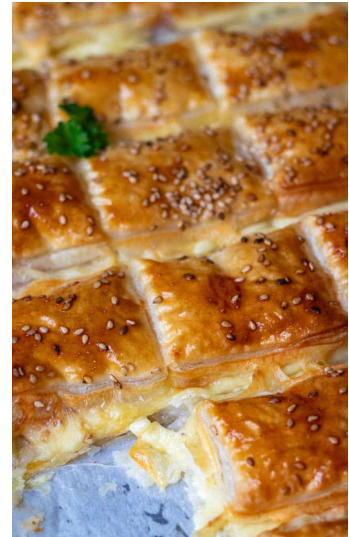


Trosttaschen: Blätterteigtaschen mit Frischkäsefüllung

Zutaten

2 Pk Blätterteig (à 275 g)	4 Frühlingszwiebeln
300 g Frischkäse natur	weitere Kräuter nach Geschmack
2 EL Schmand	Salz, Pfeffer
1 Ei	
1 EL Speisestärke	1 Eigelb, 1 EL Milch
½ Bund Petersilie	Sesam zum Bestreuen



Zubereitung

Friskäse mit dem Schmand verrühren, das ganze Ei und die Speisestärke unterrühren, die Kräuter hacken und unter diese Masse heben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine Rolle Blätterteig auf einem Blech ausrollen, die Friskäsemasse darauf verteilen, die zweite Blätterteigrolle auf dieser Masse ausrollen, die Teigplatte mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaroller in gewünschte Rechtecke schneiden. Das Eigelb und die Milch mit einer Gabel verschlagen und mit einem Pinsel auf der Teigplatte verteilen, darüber Sesam streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen bis alles goldgelb ist. Direkt nach dem Backen die vorgeschnittenen Rechtecke nochmals nachschneiden (dann lassen sich die Stücke besser trennen). Die Taschen können warm und kalt gegessen werden.

Trostschnitten: Orangen-Sahne-Schnitten

Zutaten

<i>Teig</i>	<i>Sahnemasse</i>
200 g Sanella	800 g Schlagsahne
200 g Zucker	4 Pk Vanillezucker
4 Eier	4 Pk Sahnesteif
200 g Mehl	<i>Guss</i>
1 Pk Backpulver	3 EL Nutella
<i>Füllung</i>	120 g Kokosfett
1 l Orangensaft	1 EL Back-Kakao
3 Pk Vanillepuddingpulver	
6 EL Zucker	



Zubereitung

Zucker und Sanella cremig rühren, die Eier nach und nach unterschlagen, Mehl und Backpulver vermischen und darüber sieben und kurz unter die Eimasse rühren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Orangensaft, Zucker und das Vanillepuddingpulver zu einem Pudding kochen und auf die Teigplatte geben. Abkühlen lassen.

Schlagsahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen, auf der Orangenpuddingmasse verteilen. Kühl stellen.

Kokosfett langsam in einem Topf schmelzen lassen, vom Herd nehmen, Nutella und den Kakao darunter rühren, etwas abkühlen lassen und auf der Sahnemasse verteilen (der Guss ist sehr flüssig und verläuft sehr gut). Nochmals kühl stellen und dann zum Genießen aufschneiden.