



Blätterteig-Praline mit Quitten-Gelee



Für 36 Pralinen

150 g Quark

3 EL Quittengelee

25 g Cranberries oder Rosinen

200 g Blätterteig

36 kleine Muffinförmchen



- Aus dem Blätterteig kleine Quadrate schneiden und in die Muffinförmchen legen.
- Den Quark mit dem Quittengelee und den Cranberries mischen und je einen Teelöffel der Masse in ein Förmchen auf den Blätterteig geben
- Die Blätterteig-Pralinen bei 200° C ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Bei Bedarf mit gerösteten Mandeln verzieren!

FruchtFein
- Westfälische Früchteküche -

www.fruchtfein.de

