

# Taros KNUSPER- MONDE



Zum Sammeln!  
Deine Lieblings-  
**Lissy** PONY  
Rezepte



Aus den  
Teigresten kannst  
du noch Sterne  
ausstechen und  
mitbacken!



PORTIONEN: 12 Stück

ARBEITSZEIT: 30 Min.

BACKZEIT: 15 Min.

SCHWIERIGKEIT: ★★★★★

MAG ICH: ♥♥♥♥♥



Bereite den  
Pudding nach Anleitung  
zu und lass ihn abkühlen.  
Oder nimm einfach einen  
Pudding aus dem  
Kühlregal.

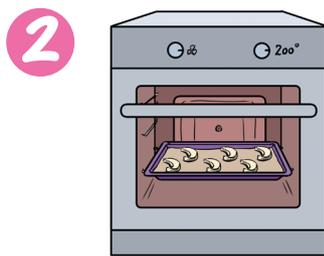
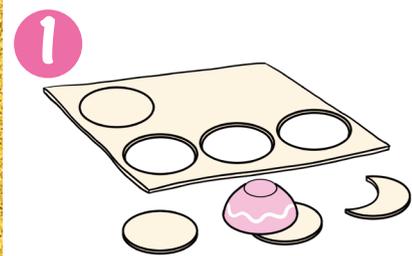


## DAS BRAUCHST DU:

- 1 Pck. Blätterteig
- Puddingcreme
- 400 g saisonales Obst wie Erdbeeren (gewaschen)
- Deko nach Wahl wie etwa Mandelblättchen

### Außerdem:

- Müslischale
- ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech



Zuerst rollst du den **Blätterteig** aus. Mit der **Müslischale** stichst du erst Kreise und dann **Halbmonde** aus. Lege deine Monde anschließend auf das **Backblech**.

Im vorgeheizten **Backofen** lässt du die Blätterteig-Monde für **15 Minuten** bei **200 Grad** (Umluft) goldbraun werden. Lass sie danach **gut abkühlen**.

Verteile jetzt die **Puddingcreme** auf den Monden. Zum Schluss belegst du sie noch mit **klein geschnittenem Obst** und **Deko** deiner Wahl.

*Fertig!*