Kleine Millefeuille-Herzen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Wartezeit:
ca. 10 Minuten

Zutaten
für 10 Stück

Für den Blätterteig:
1 Pck. Blätterteig (ca. 275 g, aus dem Kühlregal)
rote Lebensmittelfarbe (lebensmittelecht, natürlich)

Für die kinder-Riegel-Creme:
2 kinder Riegel
60 ml Milch (1,5 % Fett)
½ Pck. Puddingpulver Schokoladengeschmack (ca. 20 g)
1 TL Zucker
1 Pr. Salz
130 g Butter, weich

Außerdem:
getrocknete Rosenblütenblätter
50 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Schritt:
Für den Blätterteig Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze: 200 °C). Blätterteig ausrollen. Rote Lebensmittelfarbe auf den Blätterteig pinseln. 20 Herzen ausstechen, je 2 Stück pro Millefeuille-Herz, und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Schritt:
Für die Creme kinder Riegel grob hacken. Milch, Puddingpulver, Zucker und Salz in einem kleinen Topf glatt rühren und zum Kochen bringen. Ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. kinder Riegel unterrühren und Pudding auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut entsteht und ca. 20 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Schritt:
In der Zwischenzeit Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Abgekühlten Pudding nach und nach hinzugeben und aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 5 mm) füllen.

4. Schritt:
Je 10 Blätterteigherzen auf eine Kuchenplatte legen. Creme in Tuffs auf die Herzen spritzen. Restliche Herzen als Deckel auflegen und leicht andrücken. Himbeeren waschen, verlesen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Utensilien:
Backofen, Lebensmittelpinsel, Ausstechform Herz (ø ca. 5 cm), Backpapier, Backblech, Sieb, Messer, Schneidebrett, Schneebesen, Topf, Herd, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 5 mm), Pinsel

Portionen:	10
Pro Portion:	60g
Pro Portion:	242 kcal

5. Schritt:
Herzen mit getrockneten Rosenblütenblättern und Himbeeren dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Anstatt der roten Lebensmittelfarbe könnt ihr auch andere Farben verwenden, z.B. rosa oder orange.