Süße Mini-Burger und weiße Schokolade mit Orangen Curd
Sonntägliche Leckereien mal anders...

Zutaten:
Für die süßen Burger

- 1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)
- ca. 150 g Orangen Curd
- etwas Puderzucker

Backofen vorheizen nach Angabe auf der Teigpackung

Zubereitung:

1. Blätterteig rechtzeitig aus der Kühlung nehmen und nach den Angaben vorbereiten.
2. Kreise ausstechen und eine Hälfte mit ca. 0,5 cm Orangen Curd bestreichen, die andere Hälfte aufsetzen.
3. Im Ofen nach Packungsangabe goldgelb backen. - In der Regel sind es 10 Minuten bei etwa 200° C Umluft bzw. 220° C Ober-/Unterhitze.
4. Das fertige Gebäck mit Puderzucker bestreuen. Ich habe nach dem Puderzucker noch etwas gesiebten Kakao drauf gestreut.

Gefüllte weiße Schokolade:

Menge nach Lust und Appetit!

- Schokoladen-Callets z.B. von Callebaut
- Orangen Curd
- Pralinenkapseln

Zubereitung:

1. Schokolade Im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. (Mehr Infos über Schokolade findet ihr hier).
2. Die Pralinenkapseln max. bis zur Hälfte mit Schokolade füllen, etwas Orangen-Curd drauf setzen und mit Schokolade bedecken.