

BLÄTTERTEIG-ZWETSCHGEN

Zutaten (für ca. 28 Mini-Teilchen):

- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
- 14 Zwetschgen
- 1 Eigelb
- 1 EL Ahornsirup
- Etwas Zimt



Zubereitung:

1. Vorbereiten: Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und auf der gewölbten Schalenseite 4-mal längs leicht einschneiden.
2. Ausstechen: Den Blätterteig entrollen. Zwetschgenhälften mit etwas Abstand daraufsetzen. Mit einem runden Ausstecher (oder Messer) so ausschneiden, dass noch ein kleiner Teigrand um die Zwetschge bleibt. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Verzieren & Bestreichen: Aus Teigresten kleine Blätter formen, an die Ränder setzen und andrücken. Die freien Teigländer und Teig-Blätter mit dem Eigelb bestreichen.
4. Verfeinern & Backen: Die Zwetschgen mit Ahornsirup bepinseln und mit Zimt bestreuen. Im heißen Ofen für ca. 6 bis 10 Minuten goldbraun backen – am besten gut im Auge behalten! Kurz abkühlen lassen und genießen.

Viel Spaß und genieße deine Blätterteig-Zwetschgen!

Tipp:

Für etwas mehr Biss kannst du vor dem Backen noch ein paar fein gehackte Mandeln, Walnüsse oder Haselnüsse über die Zwetschgen streuen.

Gut zu wissen:

Der matte Film auf frischen Zwetschgen schützt sie vor dem Austrocknen. Wasche diesen natürlichen Schutz daher erst kurz vor dem Backen ab!

Meine Notizen: