

Rezept

Feigen-Briouats

Ein Rezept von Feigen-Briouats, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 6 Blätter Brikteig | 4 Feigen |
| ½ EL Butter | ½ EL Orangenblütenwasser |
| ½ EL Puderzucker | 1 Prise Zimtpulver |
| 1 Eigelb | Backpapier für das Backblech |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN (12 STÜCK): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Brikteig mit der Küchenschere in etwa 8 cm breite Streifen schneiden.

2. Die Feigen abreiben und achteln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Feigen darin mit Orangenblütenwasser, Puderzucker und Zimtpulver bei mittlerer Hitze 6 Min. dünsten.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Auf jeden Streifen etwa 3 cm unterhalb des oberen Rands 2 TL Feigenfüllung geben. Jeweils den oberen Teigrand über der Füllung zu einem Dreieck falten. Die obere Spitze des Dreiecks nach unten falten, dann das Teigdreieck nach rechts klappen. Auf diese Weise weiterfalten, bis der untere Rand erreicht ist.

4. Das Eigelb verquirlen. Die überstehenden Teigränder damit bestreichen und die Briouats wie einen Briefumschlag verschließen.

5. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigdreiecke im heißen Backofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.