Rezept

Blätterteig-Pfirsich-Kissen

Ein Rezept von Blätterteig-Pfirsich-Kissen, am 09.06.2025

Zutaten

6 rechteckige Scheiben	TK-Blätterteig (450 g)
1	Ei (M)
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 EL	gehackte Pistazienkerne (ungesalzen)
1 Dose	Pfirsichhälften (480 g Abtropfgewicht)
250 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)
50 g	Zucker
1-2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig ca. 5 Min. antauen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen. Pfirsiche abtropfen lassen. Quark, Ei, Zucker und Orangenschale glatt rühren. Ofen auf 200° vorheizen.

2. Die Teigscheiben halbieren, auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkcreme mittig daraufgeben, mit je 1 Pfirsichhälfte (Wölbung nach oben) belegen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Mit Puderzucker und Pistazien bestreuen.