Rezept

Blätterteigschnitten mit Pflaumensahne

Ein Rezept von Blätterteigschnitten mit Pflaumensahne, am 23.05.2025

Zutaten

- **1 Pck.** frischer Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
- **3 EL** Hagelzucker
- **1 Msp.** Zimtpulver
- **100 g** Sahne
- **2 TL** Puderzucker
- **1** Ei
- **3 EL** Pflaumenmus (Fertigprodukt)
- **1 EL** Feigenlikör oder Pflaumenlikör (nach Belieben)
- **50 g** Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig entrollen und mit dem Trennpapier nach unten auf ein Backblech legen.

2. Die Teigplatte auf dem Papier mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer in 32 gleich große Rechtecke schneiden. Das Ei verquirlen. Die Blätterteigrechtecke damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis sie leicht bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung Pflaumenmus, Zimtpulver und nach Belieben Likör verrühren. Die Sahne steif schlagen, dann Mascarpone und Puderzucker unterziehen. Jeweils ½ TL Pflaumenmasse auf 16 Rechtecke streichen und je 1 TL Mascarponecreme darauf geben. Mit den restlichen 16 Rechtecken abdecken.