

Rezept

Fruchtige Blätterteig-Schnecken

Ein Rezept von Fruchtige Blätterteig-Schnecken, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 8-10 Pflaumen | 1 Packung rechteckig ausgerollter Blätterteig
(aus dem Kühlregal; ca. 275 g) |
| 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker | 1 Eigelb |
| 50 g Butter | 1/2 TL Zimtpulver |
| 50 g Puderzucker | 1 Backblech |
| Backpapier | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12-14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen und halbieren, die Kerne entfernen. Die Pflaumenhälften mit einem sehr scharfen Messer in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen.
2. Den fertig ausgerollten Blätterteig mit einem Teigradchen oder scharfen Messer in 10-12 ca. 2 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Die Pflaumenscheiben der Länge nach nebeneinander leicht überlappend auf die Blätterteigstreifen legen und mit dem Vanillezucker bestreuen.
3. Das Eigelb leicht verquirlen. Die Enden der belegten Blätterteigstreifen mit dem verquirlten Eigelb einpinseln. Die Teigstreifen vorsichtig aufrollen, die Teigenden gut andrücken. Die fertigen Pflaumen-Blätterteig-Schnecken jeweils auf das Backblech setzen.
4. Die Butter bei kleiner bis mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Das Zimtpulver und den Puderzucker dazugeben und unterrühren.
5. Die Blätterteig-Schnecken mit der süßen Zimt-Butter einpinseln und im heißen Ofen (Mitte) in 18-20 Min. goldbraun backen.
6. Die Blätterteig-Schnecken aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren oder auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Die knusprigen Schnecken schmecken auch sehr gut mit jeweils 1 Kugel Vanilleeis serviert zum Dessert.