

Rezept

Mini-Wähen mit Obst

Ein Rezept von Mini-Wähen mit Obst, am 04.12.2024

Zutaten

3 große Platten TK-Blätterteig (ca. 225 g)	Mehl zum Ausrollen
Fett und Mehl für die Formen	100 g Schmand (24 %)
2 Eier (Größe M)	4 EL Zucker
3 Nektarinen	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig nach Packungsangabe auftauen. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. 6 Förmchen (8-10 cm Ø) einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.
2. Teigplatten halbieren. Jede Hälfte rund und ca. 2 cm größer als die Förmchen ausrollen. Die Förmchen mit dem Teig auslegen, Böden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Für den Guss Schmand, Eier und Zucker verrühren. Nektarinen waschen, vierteln, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Die Hälfte des Gusses in die Förmchen gießen, Nektarinspalten darauf legen, restlichen Guss darüber gießen. Die Mini-Wähen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.