

Rezept

Pflaumen-Blätterteig-Rosen

Ein Rezept von Pflaumen-Blätterteig-Rosen, am 09.06.2026

Zutaten

8-10 große reife Pflaumen

1 Pck. Vanillezucker

Backpapier für das Backblech

300 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Eigelb

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in 10-12 ca. 2 cm breite und ca. 20 cm lange Streifen schneiden.
2. Die Pflaumenscheiben der Länge nach nebeneinander leicht überlappend auf die Blätterteigstreifen legen, dabei an den Enden ca. 1 cm frei lassen. Die Pflaumen mit Vanillezucker bestreuen. Das Eigelb verquirlen, die Teigenden damit bepinseln. Den Teig mit den Pflaumen vorsichtig aufrollen und die Enden fest andrücken.
3. Die Blätterteigrosen rundum mit dem übrigen Eigelb bestreichen und auf das Backblech setzen. Im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten warm servieren.