



Hier und heute

Pflaumen-Marzipan-Schnitten

Für ihre schnellen Blätterteigschnitten verwendet Theresa Knipschild Tiefkühl-Blätterteig und füllt sie mit aromatischem Marzipan und saftigen Pflaumen.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für sechs Stück

Zutaten

- 3-5 Pflaumen, je nach Größe
- Saft einer Orange
- 10 g brauner Zucker
- 1 Prise Zimt
- Abrieb $\frac{1}{4}$ Bio- Orange
- 12 Scheiben Blätterteig, tiefgekühlt
- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Eiweiß
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 1 Eigelb
- 30 ml Milch oder Wasser
- etwas Hagelzucker

Zubereitung

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangensaft, braunen Zucker, Zimt und Orangenabrieb in einer kleinen Schüssel mischen. Pflaumen waschen und halbieren. Den Kern entfernen. Pflaumen in die Saftmischung geben und vermischen.

Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und einige Minuten antauen lassen.

Marzipan grob raspeln. Marzipan mit Eiweiß, Ei, Salz, Zucker, Zimt und gemahlene Mandeln vermischen.

Für sechs Schnitten werden zwölf Platten gebraucht: In sechs Platten je einen Kreis von circa 4 cm ausstechen. Das Eigelb und Milch verquirlen. Die untere Platte mit Eigelbmischung bestreichen und die Platte mit ausgestochenem Kreis auflegen. Etwas Füllung in das Loch geben, glattstreichen und eine halbe Pflaume in die Masse drücken. Den Rand der Schnitten mit Eigelbmischung bepinseln. Die Schnitten auf einem mit Backpapier belegten Backblech in den Backofen geben. Ausgestochene Kreise ebenfalls mit Eigelbmischung bestreichen und mit viel Hagelzucker bestreuen. Ebenfalls aufs Backblech geben. Die ausgestochenen Kreise dienen als Deckel.

Blätterteigplatten in den Backofen geben und für 25 bis 30 Minuten backen. Wenn der Teig zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.

Tipp: Lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.