

Ananas-Ecken

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Belag:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2 ½ dl Milch

Teig:

1 Stk. Blätterteig, eckig ausgewallt
1 Ei, verklopft

Glasur:

Aprikosenkonfitüre, heiss

Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

Belag:

8 Scheiben Ananas (aus der Dose)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Belag:

Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten, vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen.

3 Teig:

Blätterteig rechteckig ausgewallt in 8 Quadrate (12 × 12 cm) schneiden und auf das vorbereitete Blech legen. Mit dem verquirlten Ei die Teigstücke bestreichen. Die erkaltete Crème glatt rühren und mit einem Löffel gleichmässig in die Mitte der Teigstücke geben.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

④ **Belag:**

Ananas auf die Crème geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. **15 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

⑤ **Glasur:**

Etwas Aprikosenkonfitüre heiss auf die Ananas streichen.

⑥ **Dekoration:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und mithilfe eines Spritztütchens die Ananas-Ecken verzieren.