

Beschwipste Zwetschgen unter Zimt-Blätterteig

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zwetschgen:

500 g Zwetschgen
3 dl weisser Süsswein
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Stk. Zimtstangen
2 Stk. Gewürznelken

Teig:

1 Stk. Blätterteig, eckig ausgewallt
1 Stk. Eiweiss
50 g Zucker
1 TL Zimt, gemahlen

Garnitur:

150 g Crème fraîche

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zwetschgen:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Süsswein, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und Nelken in einer Pfanne aufkochen und ca. 3 Minuten kochen lassen. Siedend über die Zwetschgenhälften giessen. Schüssel zudecken und min. **3 Stunden** ziehen lassen.

3 Teig:

Butter-Blätterteig, eckig ausgewallt auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Blech ausrollen und mit einer Gabel einstechen. Eiweiss gut verquirlen und auf den Teig streichen. Zucker und Zimt gut vermischen und auf den Teig streuen.



Dr. Oetker AG/SA

Den Teig im vorgeheizten Backofen während ca. 10 Minuten knusprig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

Herausnehmen und abkühlen lassen. In 4 oder 8 Stücke brechen.

④ Garnitur:

Crème fraîche glattrühren. Die Zwetschgen auf vier tiefe Teller verteilen, mit Crème fraîche garnieren und mit den Blätterteig-Stücken belegen.

