

Zwetschgenplundergebäck



Zutaten für 6-8 Stück:

- 1 Blätterteig (Kühlregal)
- 6-8 Zwetschgen
- 1 Eigelb (optional)
- 1 EL Mineralwasser (optional)

Crème:

- 85 g Ricotta
- 15 g Zucker
- 15 g Butter
- 1 Ei

Besondere Hilfsmittel:

- Servierring 8 cm

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Zutaten für die Crème in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig und glatt aufschlagen.
3. Blätterteig längs halbieren und dann in Quadrate teilen. Je 4 auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Hilfe eines Servierings mittig einen Kreis einritzen.
4. Etwas Crème auf den markierten Kreisen verteilen. Je 2 gewaschene Zwetschgenhälften auf jedes Teilchen setzen. Die

Ränder mit einer Gabel verziern.

5. Optional ein Eigelb mit Mineralwasser verrühren und die Teilchen an den Rändern bestreichen.

6. Die Teilchen in zwei Durchgängen jeweils ca. 8-10 min backen. Zwischendurch nachsehen, ob sie nicht schon zu braun werden.

Hinweise:

Kann man auch mit reifen Aprikosen machen, alternativ mit Aprikosen aus der Dose.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Nachspeisen, Kuchen, österreichisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023