Pflaumen-Blätterteig-Gebäck

Knuspriges Blätterteig-Gebäck mit Pflaumenfüllung

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 275 g Blätterteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
- 12-15 frische, reife Pflaumen (oder Zwetschgen)
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Orangenschalen-Abrieb
- 1 EL Pflaumenmus
- 2 EL brauner Zucker

AUSSERDEM

1 EL brauner Zucker
Etwas Orangenmarmelade
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig frühzeitig aus dem Kühlschrank holen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Die Pflaumen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen.
5. Orangensaft und Speisestärke verrühren, dann Orangen-Abrieb, Pflaumenmus und Zucker zufügen und unterrühren. Nun die Pflaumenhälften vorsichtig untermengen.
6. Den Blätterteig ausrollen und 6-8 gleichgroße Quadrate (ca.12 x12 cm) mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer zuschneiden.
7. Die Fruchtmasse gleichmäßig jeweils in die Mitte der Teigstücke verteilen. Die Ecken des Blätterteigs zur Mitte hin zusammendrücken.
8. Einen Esslöffel brauner Zucker über alle Stücke streuen.
9. Für ca. 20 Minuten in der Ofenmitte goldbraun backen.
10. Etwas Orangenmarmelade mit etwas Wasser verrühren, kurz erwärmen und das noch warme Gebäck damit bestreichen.
11. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.