




Mohn-Nektarinen-Schnitten

Fruchtiges Blätterteiggebäck mit Mohn und Nektarinen

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 Scheiben)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
400 g Nektarinen

Außerdem:

3 EL helle Konfitüre , z.B.
Aprikose
50 g Puderzucker
etwa 1 ½ EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2 Blätterteig:

Blätterteigplatten übereinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (33 x 25 cm) ausrollen. Den Teig etwa 15 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Belag zubereiten.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

3 Belag:

Mohnfüllung mit Finesse und Vanille-Zucker in einer Schüssel verrühren. Nektarinen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.



- ④ Mit Hilfe eines Messers das Rechteck in 3 längliche Streifen (25 x 11 cm) schneiden und an jeder Längsseite einen etwa 1,5 cm breiten Streifen abschneiden. Die Teigstreifen mit Wasser bepinseln und als Rand auf die jeweiligen großen Teigstreifen legen. Die Rechtecke auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mohnbelag gleichmäßig mit Hilfe eines Messers oder einer Palette darauf verstreichen und die Nektarinspalten auf den Mohnbelag legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.

Die Schnitten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

⑤ Aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Schnitten damit bestreichen.

⑥ Guss:

Puderzucker in ein Schälchen sieben und mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mit Hilfe eines Teelöffels den Guss dekorativ über die Schnitten sprengeln. Vor dem Servieren das Gebäck in 12 Streifen schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Nektarinen können Sie auch die gleiche Menge Aprikosen verwenden.

