

# Pflaumen-Blätterteigzungen mit Nüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Die Pflaumenzeit ist da, schnelle, einfache Blätterteigzungen

## Zutaten

- 270 g Blätterteig aus dem Kühlregal (42 x 24 cm)
- 600 g vollreife Pflaumen oder Zwetschgen
- 1 Eigelb und 2 El Milch, verklappert
- 250 g Glas Pflaumenmus
- ½ Glas Aprikosen Konfitüre
- 3 - 4 El gehackte Nüsse, geröstet (Hasel - oder Walnüsse, Mandeln oder Pistazien)
- 1 El Zimtpulver
- 4 cl Pflaumenbrand oder

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Pflaumen waschen, halb einschneiden, aber zusammen lassen. Kerne entfernen und beide Hälften oben etwas einkerben.

### Schritt2

Mit dem Zimtpulver und Pflaumenbrand marinieren.

### Schritt3

Den aufgetauten Blätterteig auslegen, ev. etwas dünner rollen und in 5 x 10 cm lange Streifen, Zungen schneiden.

### Schritt4

Die Ränder etwas auf kannten und mit der Eiermilch bestreichen.

### **Schritt5**

Das Pflaumenmus mit etwas Pflaumenbrand glatt rühren und die Blätterteigzungen dünn bestreichen.

### **Schritt6**

Nunmehr, exakt mit den marinierten Pflaumen belegen und in den auf 200 ° C Umluft für 10 - 15 min. vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt7**

Die Aprikosenkonfitüre in der Zwischenzeit mit 1 El Wasser erhitzen.

### **Schritt8**

Die fertig gebackenen Blätterteigzungen aus dem Ofen nehmen die erwärmte Konfitüre mit einem Küchenpinsel darüber streichen.

### **Schritt9**

Mit den gerösteten Nüssen gleichmäßig bestreuen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Gern reiche ich dazu eine halbsteif geschlagene Zimtsahne oder Schlagsahne.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-blaetterteigzungen-mit-nuessen/>