

SCHUHSOHLEN MIT ZWETSCHGEN

ergibt ca. 8 Stück

Schuhsohlen

- 1 rechteckig ausgewallter
Blätterteig (ca. 42×25 cm)
6 Esslöffel Zucker

die Hälfte des Zuckers auf die Arbeitsfläche, in der Grösse des Teigblattes, streuen, Teig darauf legen. Oberfläche mit dem restlichen Zucker bestreuen, mit dem Wallholz leicht darüber wallen. Ca. 16 Ovale von ca. 10 cm Länge ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit einer Gabel einstechen, kurz kühl stellen

Backen: 6 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Schuhsohlen sofort wenden, ca. 3 Min. fertig backen.

Gesamtbackzeit: ca. 9 Min. Herausnehmen, mit der glänzenden Seite nach oben auf einem Gitter auskühlen.

Zwetschgen-Füllung

- 300 g Zwetschgen, entsteint (ergibt
ca. 200 g)
2 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Zwetschgenschnaps

Zwetschgen zugedeckt bei kleiner Hitze weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 2 dl Püree)

- 2 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

unter das heisse Püree rühren, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren

- 250 g Halbfettquark
1 Esslöffel Zucker

darunter rühren, kühl stellen, bis die Masse fest ist, in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben, auf die Hälfte der Schuhsohlen spritzen, je einen Deckel darauf legen, leicht andrücken, bis zum Servieren ca. 30 Min. kühl stellen

Quarkvariante: Halbfettquark durch Magerquark ersetzen.

