

Süsse Dreiecke

Unser Hit im Januar! Dieses Rezept ist der Auftakt zu einer neuen Reihe in der Betty Bossi Zeitung – in jeder Ausgabe eine einfache, aber raffinierte Dessert-Idee.



Triangel mit Dörrpflaumenfüllung

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

ergibt ca. 14 Stück

FÜLLUNG

200 g entsteinte Dörrpflaumen
5 dl siedendes Wasser

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

2 Esslöffel Zwetschgenwasser

200 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

1 dl Halbrahm

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

2 rechteckig ausgewählte
Blätterteige

GARNITUR

ca. 3 Esslöffel Zwetschgen-
konfitüre, erwärmt, durchs
Sieb gestrichen

Puderzucker zum Bestäuben

Mandelblättchen für die Garnitur

Vorbereiten: Die Dörrpflaumen mit dem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 1 Std. quellen lassen, Wasser abgiessen. Pflaumen fein hacken oder durchs Passe-vite treiben. Zucker, Lebkuchengewürz und Zwetschgenwasser mischen, begeben, Masse abkühlen. Die restlichen Zutaten bis und mit Zitronenschale separat zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Formen: Den ersten Teig mit dem Backpapier auf einen Blechrücken legen. Zuerst die Pflaumen-, dann die Mandelmasse darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen, diesen mit Wasser bestreichen. Den zweiten Teig als Deckel darüberlegen, gut andrücken. Teigdeckel mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen.

Backen: Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen trocknen, herausnehmen, abkühlen. Gebäck längs halbieren, jede Hälfte in ca. 7 Dreiecke schneiden.

Garnieren: Dreiecke je zur Hälfte mit Konfitüre bestreichen und mit Puderzucker bestäuben, mit Mandelblättchen belegen.

Dazu passt: Flaumig geschlagener Rahm, mit Lebkuchengewürz bestäubt.