

Zwetschgenjalousie



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 25 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 320 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 32 g

Zutaten

40 g	Haselnüsse
300 g	Zwetschgen
100 g	Backmarzipan
500 g	Blätterteig
	Mehl zum Auswallen
1	Ei
2 EL	Hagelzucker

Zubereitung

1. Haselnüsse hacken. Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Schnitze, Backmarzipan in feine Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. In Stücke von ca. 8 × 4 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Marzipanscheiben längs auf die Teigstücke legen und die Zwetschgenschnitze darauf anordnen. Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Hagelzucker und Haselnüsse darüber streuen. Jalousien in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.