

# Zwetschgen- Blätterteilchen

Zutaten:

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal

1/4 l Milch

1 El Zucker

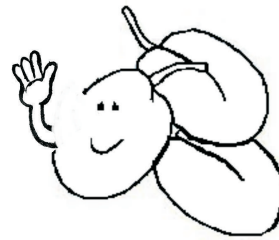
1/2 Pck. Vanille-Puddingpulver

1 El Quark

200 g geputzte Zwetschgen

9 TL braunen Zucker

n.B. Hagelzucker



Blätterteig aus dem Kühli nehmen und in der Packung 10 min liegen lassen. Aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Diesen abdecken und kühl stellen. Die vorbereiteten Zwetschgen in Spalten schneiden. Blätterteig ausrollen, längs in 3 Streifen schneiden und diese Streifen nochmal dritteln. Alle Stücke auf 2 Backbleche verteilen. Unter den erkalteten Pudding einen gehäuften EL Topfen gut unterrühren. Von dieser Masse je einen EL Pudding auf den Teigstreifen verteilen und glatt streichen. Ringsum einen kleinen Rand freilassen. Darauf die Zwetschgenspalten legen. Auf jedes Teilchen 1 TL braunen Zucker obenauf streuen. Das Ganze nacheinander im Backofen bei 175°C Umluft ca. 20 - 25 min backen. Hernach noch Hagelzucker aufstreuen.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.