



Zwetschgen-Päckli

Eigentlich muss etwas leckeres überhaupt nicht aufwendig sein. Genauso zeigen es diese Zwetschgen-Päckli (Pakete).

Diese sind mit nur ganz wenigen Zutaten und in kurzer Zeit zubereitet.

Dieses Zwetschgendessert ist so lecker, dass man die Zeit praktisch stoppen kann, bis alle gegessen sind.

Zutaten

1 Rolle ausgewallter Blätterteig, rechteckig
8 Zwetschgen
ca. 70-100 g gemahlene Mandeln
ca. 70 g Rohrzucker
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Blätterteig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausrollen.

Die Grösse meines Blätterteiges war 27x45 cm. Somit konnte ich Quadrate von 9x9 cm zuschneiden.

Auf jedes Quadrat habe ich diagonal zum Quadrat einen Teelöffel geriebene Mandeln verteilt.



Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Auf jedes Quadrat eine Zwetschgenhälfte legen. In jede Zwetschenvertiefung einen nicht zu vollen Teelöffel Rohrzucker geben.



Nun je eine Ecke des Teiges nehmen und über die Zwetschge legen. Es soll wie ein Schiffchen entstehen. Jedes Päckli mit etwas aufgeschlagenem Eigelb bestreichen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwetschgen-Päckli während ca. 15-20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

