



www.LAISEACKER®.de

Nektarinen auf Blätterteig

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (8 Teilchen):

1 Packung Blätterteig, 500g Nektarinen, 100g gemahlene Mandeln, 30g Butter (z.B. Alsan Bio), 2 EL Apfelmus, 1 MSP. Vanille
2 Handvoll Mandelplättchen, 70g Rohrohrzucker

Zubereitung:

1. Die Nektarinen waschen, in feine Scheiben schneiden und beiseitestellen.
2. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz etwas auftauen lassen, damit er für das Aufrollen auf dem Backblech weicher ist.
3. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, dabei nicht zu heiß werden lassen, sie soll lediglich flüssig werden. In einem Mixbehälter die Mandeln, Apfelmus, Vanille und Butter zu einer cremigen Masse vermengen.
4. Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf einem Backblech den Teig aufrollen und mit einem Messer oder Pizzaroller in 8 gleichgroße Stücke teilen. Einen kleinen Rand stehen lassen und die Mandelcreme auf die Teigecken geben. Dann die Nektarinen in zwei Reihen auf die Mandelcreme geben. Zwei Ecken der Teigecken mit Mandelplättchen verzieren und für circa 25-30 Minuten im Backofen ausbacken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit