

Dänische Pflaumen-Schnecken

Zutaten für 24 Stück:

1 Packung (450 g) Blätterteig, 6 Scheiben
1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
150 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiß (M)
40 g Puderzucker (gesiebt)
1 Messerspitze Zimt
60 g gehackte Mandeln
1 Eigelb (M)
1 EL Milch



Zubehör

Backbleche
Backpapier

Zubereitung:

Blätterteigscheiben auftauen. Odenwald Pflaumen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Marzipanrohmasse in Stückchen teilen, mit Eiweiß, Puderzucker und Zimt glatt verrühren.

Blätterteigscheiben mit der Marzipanmasse bestreichen, dann jede Scheibe einmal längs durchschneiden. Jeden Streifen mit einigen gehackten Mandeln bestreuen. Mit etwas Abstand auf jeden Streifen 3 Pflaumen legen und die Streifen fest aufrollen. Jede Rolle einmal in der Mitte durchschneiden, dann mit der Schnittfläche nach unten auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Eigelb mit Milch verquirlen, die Schnecken damit bepinseln und dann mit den restlichen Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 12-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Auftauzeit

Tipp:

Die Dänischen Pflaumen-Schnecken schmecken am besten frisch gebacken.



Guten Appetit!