

Marroni-Zwetschgen-Gipfel

Zutaten

- 80 g Marroni (tiefgefroren)
- 250 g Marroni-Pürree gezuckert
- 40 g Haselnüsse
- 1 Ei
- 100 g Kandiszucker
- 1 dl Wasser
- Vanillestängel
- 100 g Zwetschgen
- 3 x Blätterteig rund (Ø 28 - 32cm)
- 1 Eigelb

Zubereitung

Tiefgefrorene Marroni in heissem Wasser al dente kochen. Danach mit einer Gabel leicht zerdrücken, so dass kleine Stücke entstehen.

Marronipüree mit den Haselnüssen, dem Ei und den zerkleinerten Marroni in eine Schüssel geben. Den Kandiszucker im Wasser mit einem Vanillestängel (Vanille-Mark) erwärmen. Wenn die Flüssigkeit etwas eingekocht ist, in die zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Das Ganze zu einer Masse verrühren. Die Zwetschgen zerkleinern (kein Brei) und der Masse begeben. Die Füllung ist fertig!

Die geschnittenen Blätterteig-Dreiecke (pro Blätterteig 8 Dreiecke) am Rand mit Eigelb bestreichen und mit der Füllung belegen, einrollen und mit Eigelb bestreichen. Danach ca. 20 Min. im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad auf mittlerer Höhe backen. Nun ist der spezielle Gipfel zu einem feinen Kaffee bereit!

En Guata.....