

## Blätterteigschnitten mit Amaretto-Sahne und Zwetschgen

### Zutaten für 6 Stück:

1 Scheibe (45 g) tiefgefrorener Blätterteig (12 x 12 cm)  
3-4 EL Zucker  
300 g Zwetschgen  
1 Gewürznelke  
1 Zimtstange  
7 EL Mandellikör (=Amaretto)  
**200 g Weihenstephan Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone**  
Backpapier

### Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen, mit 2 EL Zucker bestreuen. Arbeitsfläche mit übrigem Zucker bestreuen. Blätterteig darauf dünn ausrollen (ca. 20 x 30 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Blätterteig herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Nelke, Zimt und 5 EL Mandellikör aufkochen, über die Zwetschgen gießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sahne mit 2 EL Likör steif schlagen. Blätterteig in 12 gleich große Rechtecke (5 x 10 cm) schneiden. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf 6 Rechtecke spritzen. Übrige Blätterteigrechtecke darauflegen. Blätterteigschnitten auf Tellern anrichten und Zwetschgen dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 960 kJ, 230 kcal. E 2 g, F 14 g, KH 20 g  
Niveau: einfach

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg