



Ein Rezept von Thomas Sampl:

FRIESENTORTE MAL ANDERS



Zutaten:

0,5 LITER SCHLEMMERSAHNE
300 G ZWETSCHGEN
300 ML APFELSAFT
150 G ZUCKER
1 PRISE SALZ
1 BAHN BLÄTTERTEIG
1 SCHOTE VANILLE
1 STÜCK BIO ZITRONE
1 ESSLÖFFEL PUDERZUCKER

1. Blätterteig auftauen lassen und auf ein Backpapier geben.
2. Ausrollen und zusammenklappen. Wieder ausrollen und erneut zusammenklappen.
3. Diesen Vorgang 4x auf jeder Seite wiederholen bis wieder die Ursprungsform der Blätterteigbahn erreicht wurde.
4. Rund ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit warmen Wasser und einem Pinsel einstreichen.
5. Bei 200 Grad backen bis die Blätterteigkissen braun sind und etwas aufgehen.





6. Sahne mit der Hälfte des Zuckers mischen, eine Vanilleschote halbieren und auskratzen.

7. Vanillemark mit Zitronenabrieb zur Sahne geben und luftig aufschlagen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

8. Die Zwetschgen waschen und halbieren. Den restlichen Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

9. Vanilleschote und die halbierten Zwetschgen mit in den Fond geben und köcheln lassen. Sobald der Fond verdunstet ist, Vanilleschote entfernen und alles pürieren.

10. Den Blätterteig halbieren, abwechselnd mit Sahne und Zwetschgenmus bestreichen.

11. Abschliessend mit dem Deckel garnieren und, wenn vorhanden, mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

PERFEKT FÜR DIE
SCHLEMMERSAHNE MIT
SÜßEN ZWETSCHGEN



WEITERE INSPIRIERENDE
REZEPTE AUF:

www.osterhusumer.de