

REZEPT FÜR FRIESENTÖRTCHEN



FRIESENTÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stück | 50 Min. | + Auftau- und Abkühlzeit

Zutaten

- 3 rechteckige TK-Blätterteigplatten (ca. 230 g)
- Mehl zum Bearbeiten
- 300 g Pflaumen
- 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 20 g)
- 100 ml Rotwein
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 TL Speisestärke
- 50 g weiche Butter
- 40 g Mandelblättchen
- 4 TL SweetFamily Hagelzucker
- 250 g Schlagsahne
- 1/2 TL gemahlener Zimt



1431

ZUBEREITUNG

550

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

54

Gramm

Kohlenhydrate

34

Gramm

Fett

1. Blätterteigplatten nebeneinander auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auftauen lassen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen, fein würfeln und mit Pflaumen, Wein und 40 g Zucker ca. 5 Minuten weich dünsten. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zugeben und unter Rühren aufkochen und andicken. Abkühlen lassen.

2. Teigplatten auf ca. die doppelte Größe ausrollen und insgesamt 12 Kreise (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bepinseln und mit Mandeln, [Hagelzucker](#) und 60 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen. Dabei den Teig ggf. nach der Hälfte der Backdauer leicht herunterdrücken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen, dabei zum Ende übrigen Zucker und Zimt einrieseln lassen. Pflaumen auf 6 Teigtalern verteilen, Sahne mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle darüber spritzen. Übrige Teigtaler auflegen und sofort servieren.