REZEPT FÜR ZITRONENCREME-BLÄTTERTEIG-EIER

ZITRONENCREME-BLÄTTERTEIG-EIER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 8 Stück | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Packungen Butterblätterteig (à 270 g, Kühlregal)
- Mehl zum Bearbeiten
- 30 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g Vollmilchjoghurt
- 1 Packung SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Dose halbierte Aprikosen (185 g Abtropfgewicht)

2645

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unetrhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Blätterteig auf etwas Mehl abrollen und 16 Eier (ca. 10 x 7 cm) ausstechen. 8 Blätterteig-Eier mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus der Mitte der übrigen Blätterteig-Eier ein kleineres Ei (ca. 6 cm) ausstechen. Die gelochten Teig-Eier auf die ganzen Teig-Eier legen, etwas andrücken und mit 1 EL Puderzucker bestreuen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

2. Inzwischen Joghurt, 1-2-3 Fruchtaufstrich, abgeriebene Zitronenschale und -saft in einem hohen Rührbecher ca. 2 Minuten cremig mixen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm) füllen und kühl stellen.

3. Blätterteig-Eier aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Ränder mit übrigem Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren Zitronencreme in die Mulden spritzen und mit je einer abgetropften Aprikosenhälfte toppen.