

Pithiviers - Schnitte

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Gefüllt, Blätterteig

Zutaten für: 4 Portionen

20	Gramm	Butter
2	Essl.	Wasser
1		Ei
40	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Aprikosenkonfitüre
1	Essl.	Kirschwasser
120	Gramm	Marzipanrohmasse
300	Gramm	TK-Blätterteig
2	Pack.	Vanillinzucker
50	Gramm	Pistazien, gehackt

Anleitung:

Teig auftauen lassen, Teigscheiben aufeinanderlegen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 30 x 30 cm ausrollen und halbieren. Für die Creme die angegebenen Zutaten verrühren. Eine Teigplatte mit Creme bestreichen, Ränder 2cm frei lassen und mit Eiweiss bestreichen. Zweite Teigplatte darauflegen und Ränder andrücken. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und Platte damit bestreichen. Ränder im Abstand von 1 cm kammartig, Oberfläche alle 2 cm quer einschneiden. Schnitte auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten.

Aprikosenkonfitüre mit Wasser verrühren und Schnitte damit bestreichen. Mit Pistazien garniert servieren.