

Zwetschgen - Päckli

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Dessert, Früchte

Zutaten für: 8 Stück.

60	Gramm	Mandelmasse (Backmarzipan)
8	groß.	Zwetschgen
1		Blätter- oder Kuchenteig rechteckig ausgewallt
3	Essl.	Mandelblättchen
	Wenig	Wasser zum Bestreichen
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Aus der Mandelmasse 8 Kugeln formen. Zwetschgen zum Entsteinen nur wenig einschneiden, mit der Masse füllen.

Teig auf den Mandelblättchen so auswallen, daß das Rechteck noch etwa 8 cm breiter wird. In 8 gleich große Rechtecke schneiden, Teigränder mit Wasser bestreichen, Zwetschgen einzeln einpacken, Teigenden wie Bonbons verschließen.

Etwa 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zwetschgenpäckli mit Puderzucker bestäuben. Sie schmecken lauwarm oder kalt.

Dazu passt: Mit Zimt aromatisierte Vanilleglace.