Pfirsich-Schnitten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

350 gr Blätterteig (TK), 500 gr Pfirsichhälften, 300 gr Sahnequark, 3 Esslöffel Rum, 1 Esslöffel Zitronensaft, 100 gr Borkenschokolade.

Die Vorbereitungen:

Blätterteig auftauen lassen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche übereinander legen, ausrollen und in 12 Rechtecke schneiden.
Pfirsiche abtropfen lassen.
Saft anderweitig verwenden.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Teigplatten mit etwas Abstand auf das Blech legen. Teig mehrfach mit der Gabel einstechen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
Pfirsiche in Stücke schneiden und mit Quark verrühren. Rum und Zitronensaft zugeben. Eventuell etwas Pfirsichsaft zufügen.
Teigstücke mit Quarkcreme bestreichen und mit Borkenschokolade bestreuen. Mit den restlichen 6 Teigstücken abdecken und servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de