

Blätterteigschnecken mit Portweincreme

Gebäck

Zutaten (12 Stück)

- » 400g Blätterteig
- » 1 Eiweiß
- » 100g Zucker
- » 4 Blatt Gelatine
- » 1 Zitrone(n)
- » 150ml roter Portwein
- » 400ml Schlagsahne
- » 1-2 EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auftauen. Ofen auf 200°C vorheizen. Die Teigplatten der Länge nach in 1cm breite Streifen schneiden. Je zwei Streifen der Länge nach zusammensetzen und zu einer Schnecke aufrollen. Mit Eiweiß bepinseln, Zucker darüber streuen. Die Schnecken auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und jeweils 12min backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

2. Die Gelatine einweichen. Zitrone heiß waschen, trockentupfen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Rest Zucker mit Portwein, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 4EL Portweinsud mit der Gelatine verrühren, danach unter den restlichen Portweinsud rühren. In den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen, unterheben. Creme kalt stellen.

3. Sobald die Creme etwas fester wird, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Schnecken spritzen. Restliche Schnecken darauf setzen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 300kcal/E3g/F21g/KH23g pro Stück

angelegt am: 04.01.2005

Rezept-Nr: 1387

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke