



Bonne Maman®

Himbeer-Blätterteig-Schnitten

Zutaten (ca. 12 Stück):

- 1 Packung (450 g) Tiefkühl-Blätterteig;
6 Scheiben à 75 g
- 4 EL gesüßte Kondensmilch
- 1 EL Wasser
- 1/2 TL Anissamen
- 30 g gemahlene Mandeln
- Außerdem:
200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 200 g Bonne Maman Himbeer-Konfitüre



Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen.
2. Kondensmilch mit Wasser verrühren und die Blätterteigscheiben damit bepinseln. Anissamen mit einem Messer sehr fein hacken. Anis mit den Mandeln mischen und die Blätterteigscheiben damit bestreuen. Jede Blätterteigscheibe in 4 Rechtecke schneiden. Blätterteigrechtecke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit einem spitzen Messer etwa 5 mm vom Rand entfernt leicht einritzen, aber nicht durchschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 12-15 Minuten backen.
3. Auf die gebackenen Blätterteigrechtecke einen Bogen Backpapier legen und mit dem Boden einer Pfanne die Teile leicht zusammendrücken. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.
4. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen.
5. Die Hälfte der Blätterteigteile mit Himbeer-Konfitüre bestreichen. Die Sahne darauf geben und mit den übrigen Blätterteigteilen abdecken. Sofort servieren.

Tipp: Das feine Anis-Aroma passt vorzüglich zu der fruchtig-süßen Konfitüre. Wer aber keinen Anis mag, lässt ihn einfach weg oder mischt eine Prise Zimt unter die Mandeln.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Kühlzeit