

Gittergebäck

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Dattel-Marillen-Füllung:

200 g entkernte Datteln

200 g getrocknete Marillen

2 EL Weinbrand

1 EL Zucker

1 KL Zimt

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

1 KL Zimt

1 Blätterteig:

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Scheiben (6 cm Ø) ausstechen und die Hälfte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

2 Dattel-Marillen-Füllung:

Datteln und Marillen klein schneiden und mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Die Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben und etwas flach drücken.

3 Zum Bestreichen:

Die Ränder der Teigscheiben mit Ei bestreichen. Die Oberfläche der restlichen Teigscheiben mit einem Teigrad mehrmals einschneiden und darüberlegen. Die Oberfläche mit Ei bestreichen.

4 Zum Bestreuen:

Zucker und Zimt vermischen und auf die Oberfläche streuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33