

# Kleine Zwetschken-Blumen

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

300 g gesiebtes glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
50 g gehackte Mandeln  
½ l Milch  
100 ml Speiseöl  
1 Ei (Größe M)

### Belag:

ca. 500 g entkernte, in feine Spalten  
geschnittene Zwetschken  
1 - 2 EL Crème fraîche  
1 KL Marillenmarmelade

### Zum Aprikotieren:

2 EL passierte Marillenmarmelade

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Die Kugeln flach drücken. Mit einer Schere Zacken einschneiden und Spitzen formen (Abb. 1). Die Germteig-Blumen auf ein mit Backpapier ausgelgetes Backblech legen.



3 Belag:

Crème fraîche mit der Marillenmarmelade verrühren und auf den Germteig-Blumen verteilen. Die Zweschken fächerartig darauf verteilen (Abb. 2). Ca. 10 Min. rasten lassen.



Das Blech in das untere Drittel des vorgeheizten Rohes schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 4 Die noch heißen Germteig-Blumen mit der Marillenmarmelade besteichen und dann vollständig erkalten lassen.