

Frisch gekocht
Montag, 10. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Blätterteig-Spiegeleier

30 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Packungen gekaufter Blätterteig, Mehl zum Stauben, Ei zum Bestreichen, 1 Dose Marillen (Früchte in einem Sieb abtropfen lassen).

Für die Creme:

200 g Topfen, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelte Schale), 50 g Zucker, 200 g geschlagenes Obers.

Zum Garnieren: frische Melisse.

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, dabei leicht stauben und „Eier“ ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Teigstücke besonders in der Mitte gut stupfen (d. h. mit einer Gabel regelmäßig einstechen) bzw. einschneiden und dann flach drücken. Eventuell in der Mitte mit kleinen Gläsern beschweren. Im Rohr bei etwa 210 °C Heißluft zu einer hellbraunen Farbe backen. Vollkommen auskühlen lassen.

Den Topfen mit der geriebenen Zitronenschale und dem Zucker glatt rühren, das geschlagene Obers unterheben. In einen Dressierbeutel umfüllen, auf den gebackenen Blätterteig auftragen und mit den Marillen (wenn notwendig, mit Ausstechern in die richtige Größe bringen) zu „Spiegeleiern“ garnieren. Mit frischer Melisse dekorieren.