

Camembert-Pflaumen-Blätterteigtaschen

Zubereitung

Die Pflaumenschnitze in eine Pfanne geben. Wasser, Vanille und Zucker zugeben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze die Pflaumenschnitze karamellisieren. Mit Vieille Prune ablöschen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier belegt bereitstellen.

Den Blätterteig auf einer Ablage ausrollen. 8 Kreise ausstechen und bereitstellen. Camembertscheiben auf 4 Kreisen bereitlegen. Je 3 Pflaumenschnitze ohne Saft dazu legen. Mit dem 2. Kreis bedecken. Die Ränder gut anpressen und etwas einrollen. Die Teigtaschen auf das Backblech legen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 210 Grad 15 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

4	Stk.	Pflaumen, entsteint, in 12 Schnitze geschnitten
4	cl	Wasser
1	TL	Vanille aus der Mühle oder eine Messerspitze Vanillepaste
2	EL	Zucker
2-4	cl	Vieille Prune
2	Stk.	Blätterteig ausgewallt
300	g	Camembert in Scheiben geschnitten