

GEPIMPTES BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT FLAMBIERTEN FRÜCHTEN UND VANILLESOSSE

Für 4 Personen



Ausstattung:

2-3 Messer, 1 Schneidebrett, mehrere Schüsseln, Gabel, Geschirrtücher, Rolle Küchentücher, Backpapier, Pinsel, Pizzastein passend zum Grill, möglichst groß (alternativ ist auch die Zubereitung im Backofen auf einem Backblech möglich), Plancha oder Gusspfanne

GEPIMPTES BLÄTTERTEIGTASCHEN

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Glas Apfelmus stückig
- 3 Packungen Kinderschokolade, grob gehackt
- 1 Eigelb, verquirlt
- 1 TL Chiliflocken

Zubereitung:

Pizzastein indirekt im vorgeheizten Grill platzieren.

Die Blätterteigplatte entrollen und in etwa gleich große Quadrate schneiden.

In die Mitte von jedem Quadrat etwa je 2 EL Apfelmus und ordentlich Kinderschokolade geben und mit wenig Chiliflocken bestreuen. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu einem Dreieck falten. Nun die Ränder mittels einer Gabel andrücken. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und ca. 20 -25 Minuten bei indirekter, hoher Hitze (200 °C) goldbraun grillen.

FLAMBIERTE FRÜCHTE MIT VANILLESOSSE

Zutaten:

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 2 Bananen, geschält | Saft von 2 Limetten |
| 125 g Himbeeren | 2 Stängel Minze |
| 125 g Heidelbeeren | 100 ml Rum mindestens 60 % |
| 2 Nektarinen | Vanillesoße nach Belieben |
| 2 Äpfel | |

Zubereitung:

Das gesamte Obst in gleichgroße Stücke schneiden dem Limettensaft vermischen. Nun auf/in der vorgeheizten Plancha/Gusspfanne ca. 3-4 Minuten grillen und im Anschluß flambieren. Auf einer Tellerhälfte anrichten- daneben Vanillesoße und etwas Minze dekorieren.