



Pfirsich-Gebäck

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsich aus der Dose	400 g
Eier	2 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	125 g
Johannisbeerkonfitüre	2 EL
Blätterteig	2 St.
Vanilleeis	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pfirsiche in eine Sieb abgießen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel 1 Eigelb mit Quark und Marmelade verrühren.
2. Blätterteige abrollen und jeweils in 6 Vierecke schneiden. Die Ecken eines Vierecks in die Mitte klappen, jeweils ein Klecks Quarkmasse darauf verteilen und eine Pfirsichhälfte daraufsetzen. Pfirsich-Gebäck auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, Ränder mit übrigem Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 18 Min. backen.
3. Pfirsich-Gebäck aus dem Ofen nehmen und lauwarm mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	687 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	39 g