



Dessert: „Blätterteig-Rosinen-Schnecken mit Marzipan und Vanillesauce“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen

2 Platte	Blätterteig
250 g	Rosinen
500 g	Marzipanrohmasse
3	Eigelb
4 EL	Zucker
1 EL	Stärkemehl
375 ml	Milch
1	Vanilleschote

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jeweils zwei Scheiben Blätterteig mit der langen Seite aneinander legen. Vorsichtig mit einem Messer die Seiten verbinden, so dass zwei große Platten entstehen.

Das Marzipan in zwei Teile teilen und dünn ausrollen. Die Marzipanplatten auf den Blätterteig legen. Ränder abschneiden, so dass Marzipan und Teig gleich groß sind. Rosinen auf beide Platten verteilen und verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und die Naht wieder vorsichtig mit einem Messer glätten. Von den Rollen zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

15-20 Minuten backen. Die Schnecken müssen eine goldgelbe Farbe haben. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Eigelb, Zucker und Stärkemehl glatt rühren. Dann die Milch unterschlagen sowie das Mark und die Schote in die Milch geben. Nun auf kleiner Flamme schlagen, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht kochen. Die Schote wieder entfernen.

Blätterteig-Rosinenschnecken mit Marzipan anrichten, mit der Vanillesauce garnieren und servieren.