

Gefaltete Blätterteig-Rechtecke gut zusammendrücken. So bleiben sie beim Backen in Form. Es braucht viel Abstand zwischen den Teilchen, weil sie im Ofen stark aufgehen.

STEPS & TRICKS
zum perfekten
Blätterteig-
Gebäck mit
Lavendel-Caramel



Dreierlei Blätterteig-Gebäck mit Lavendel-Caramel

SÜSSES GEBÄCK, ERGIBT CA. 50 STÜCK

500 g Blätterteig (Block), kalt
ca. 150 g grober Rohrzucker
ca. 1 TL getrocknete Lavendelblüten
aus dem Reformhaus

1. Blätterteig beidseitig mit reichlich Zucker bestreuen und ca. 2 mm dick zu einem Rechteck von 36 x 40 cm auswallen. Während des Auswallens immer wieder mit neuem Zucker gleichmässig bestreuen.

A Schnecken: Blätterteig-Rechteck quer in fünf Streifen von ca. 36 x 8 cm schneiden. Streifen halbieren. Von der schmalen Seite her aufrollen, in 1 cm dicke Scheibchen schneiden. Bis zum Backen kühl stellen.

B Plissés: Blätterteig-Rechteck quer in fünf Streifen von ca. 36 x 8 cm schneiden. Streifen halbieren. Rechtecke mehrmals übereinander falten, dabei gegen oben schmaler werden. Gut andrücken. In 1 cm dicke Scheibchen schneiden. Bis zum Backen kühl stellen.

C Palmiers: Blätterteig-Rechteck quer in fünf Streifen von ca. 36 x 8 cm schneiden. Streifen quer bei zwei Drittel Länge teilen. Längere Rechtecke (24 x 8 cm) von der schmalen Seite her zweimal zur Mitte falten. Mit den kleinen Rechtecken (12 x 8 cm) gleich verfahren. Je ein kleines auf ein grösseres legen, zusammenklappen und gut andrücken. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bis zum Backen kühl stellen.

2. Backofen auf 200 °C mit Umluft vorheizen. Die geformten Blätterteigstückchen im Rohrzucker wenden. Mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen, sodass sie auf den Schnittflächen liegen.

Schnecken und Palmiers: in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Mit einem Spachtel wenden (Achtung, heisser Caramel!), mit Lavendel bestreuen und ca. 5 Minuten goldbraun fertig backen.

Plissés: nach 7-8 Minuten wenden, mit Lavendel bestreuen und 2-3 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

TIPPS Luftdicht verschlossen und trocken gelagert ist das Blätterteig-Gebäck ca. 2 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNG ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 3 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 200 kJ/50 kcal



A

Schnecken
einfach

B

Plissés
mittelschwer

C

Palmiers
schwierig



Dreierlei Blätterteig-Gebäck
mit Lavendel-Caramel

Seite 15