



Zwetschen-Post

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 18 Min.

Ergibt 6 Stück

120g Zwetschgen, in Stücken

1 Esslöffel Zucker

1½ Esslöffel Zitronensaft

110g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut, in Stücken (siehe Tipp)

1½ Esslöffel Zucker

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25×42 cm)

1 Ei, verknüpft

1. Zwetschgen mit Zucker, Zitronensaft und Marroni-Püree in einem Messbecher pürieren.

2. Zucker auf dem Teig verteilen, mit dem Wallholz einwallen. Teig in 6 Quadrate schneiden. Aus dem restlichen Teig beliebige Formen als Verschluss ausstechen, beiseite legen. Teigstücke mit der Zuckerseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, Füllung auf die Mitte der Quadrate verteilen, Teigränder mit Ei bestreichen, zu einem Brief formen (siehe «Gewusst wie»). Briefe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 16 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, lauwarm oder kalt servieren.

Lässt sich vorbereiten:

Zwetschenpost ½ Tag im Voraus fertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück: 14 g Fett, 4 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 1202 kJ (288 kcal)



Tipp: Für die Zwetschenpost wird nur ein halber Block Marroni-Püree benötigt. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer lässt sich der Block gefroren halbieren, so muss nicht die ganze Portion aufgetaut werden.



Gewusst wie: Seitliche Teigecken über die Füllung legen. Obere und untere Ecken darüberlegen, leicht andrücken. Verschluss mit Ei bestreichen, auf den Brief kleben, leicht andrücken.