

# Pflaumen Rosetten

Die Pflaumen Rosetten kommen auf jeder Kaffeetafel gut an und mit diesem Rezept gelangen sie auch immer.

**Verfasser:** barbarabaecker

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: barbarabaecker

## Zutaten

|           |                                                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 Blatt   | <a href="#">Blätterteig</a> (rechteckig ausgewallter ca. 42x26cm) |
| 6 Stk.    | Pflaumen (frisch)                                                 |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> (1 Beutelchen)                      |
| 1 Stk.    | Eigelb (verquirlt)                                                |
| 50 g      | <a href="#">Butter</a>                                            |
| 1 TL      | Zimtpulver                                                        |
| 50 g      | Puderzucker                                                       |

## Zubereitung

1. Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen, Ofen auf 200°C vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren, Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden (ca. 2mm).
2. Den Blätterteig in etwa 3 cm breite Streifen schneiden und mit Vanillezucker bestreuen. Die Pflaumenscheiben leicht überlappend auf die Teigstreifen legen, dabei an beiden Enden ca. 1-2 cm freilassen. Enden der Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und zu Rosetten aufrollen. Auf das Backblech setzen.
3. Butter in einer kleinen Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Zimtpulver und Puderzucker dazurühren. Dann die Pflaumen-Rosetten mit der Zimt-Zucker-Butter Mischung großzügig bestreichen, sowohl oben wie auch auf den Seiten.
4. Backen: 20 Minuten, Ofenmitte, bis sie schön goldbraun sind. Heiß/lauwarm oder ausgekühlt servieren.

## Tipp

Die Pflaumen Rosetten schmecken besonders gut zu einer Kugel Eis, z. B. Vanille- oder Zimteis. Ein Klecks geschlagene Sahne dazu, und das Dessert ist perfekt :) .