

ZITRONENCREME-BLÄTTERTEIG-EIER



ZITRONENCREME-BLÄTTERTEIG-EIER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 8 Stück | 50 Min.

Zutaten

- 2 Pck. Butterblätterteig à 270 g (Kühlregal)
- 30 g SweetFamily Puderzucker
- 200 ml Vollmilchjoghurt
- 1 Pck. SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Dose halbierte Aprikosen (185 g Abtropfgewicht)



ZUBEREITUNG

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und Blätterteigplatten nebeneinander ausrollen. Mit einer Form 16 Eier ausstechen (ca. 10 x 7 cm). 8 Blätterteig-Eier mit etwas Abstand auf [ein mit Backpapier belegtes Blech](#) legen. Aus der Mitte der übrigen 8 Blätterteig-Eier ein kleineres Ei (ca. 6 cm) ausstechen. Die ausgestochenen Teig-Eier als Rand auf die ganzen Teig-Eier legen, etwas andrücken und mit 1 EL Puderzucker bestreuen. [Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze \(180 °C Umluft\) auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.](#)

In der Zwischenzeit Joghurt, [SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich](#), abgeriebene Zitronenschale und -saft in einer Schüssel mit dem Handmixer ca. 2 Minuten cremig schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm) füllen. Die Ränder des abgekühlten Gebäcks mit übrigem Puderzucker bestreuen, die Mulden mit Zitronencreme füllen und auf jedes Ei eine abgetropfte Aprikosenhälfte legen.

Obst: Aprikose, Zitrone