Nougatzwetschken in Strudelteig

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Obstküche, Ofengerichte, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

8 Stück Zwetschken
100 g Nougat
2 Blatt Strudelteig (Fertigprodukt)
200 g Kompottmarillen
4 cl Marillenbrand
2 Eier
Butter (und Öl)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
Die Zwetschken entkernen und mit Nougat füllen.
Den Strudelteig aufbreiten, mit verquirltem Ei und Butter bestreichen und in 4 Quadrate schneiden.
Jede Zwetschke in ein Stück Teig einschlagen.
Die Zwetschken auf ein leicht geöltes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Währenddessen die Kompottmarillen mit dem Marillenbrand mixen und durch ein Sieb passieren.
Die fertig gebackenen Zwetschken herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit der Marillensauce anrichten.