

# Früchtejalousien

Für 16 Stück von 10 x 10 cm



## Blätterteigböden

2 Rollen Blätterteig, rechteckig, ausgewallt

1 Ei, verquirlt  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

Zucker und Hagelzucker



Quadrate von 10 x 10 cm ausschneiden (8 pro Rolle).

Die gesamte Oberfläche damit bestreichen. Mit einem Messer zwei gegenüberliegende Ecken einschneiden. Die Ecken jeweils auf die gegenüberliegende Seite schlagen (s. Foto).

Die Jalousien auf ein mit Backpapier versehenem Blech legen.

Die Ecken mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Zentrum mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Zucker bestreuen. 15 Min. kühlstellen.

### Backen:

Im auf 200-210°C heissen Ofen während 5 Min. backen, mit einer Gabel wiederum das Zentrum einstechen, damit keine Luftblasen entstehen. Weitere 10 Min. backen, bis die Jalousien goldgelb gebacken sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Apfelmus

3 Äpfel  
½ dl Wasser oder Apfelsaft

2 EL Zucker  
½ KL Zimt

Schalen, in Würfel schneiden. Zusammen kochen, mit dem Stabmixer pürieren.

Beifügen, gut mischen, abkühlen lassen. Auf die Jalousien verteilen.

## Dekoration

Saisonfrüchte  
(Erdbeeren, Aprikosen, Himbeeren, Pfirsiche, ...)

Heisses Quittengelee

Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblätter

Früchte vorbereiten, schneiden. Auf dem Apfelmus dekorativ anrichten.

Die Früchte damit bestreichen, damit sie schön glänzen.

Jalousien garnieren.

### Tipps:

Die Blätterteigböden können gut einige Tag im Voraus gebacken und in einer Blechdose aufbewahrt werden. Sterilisiertes oder heiss eingefülltes Apfelmus verwenden.