

Jalousien

Ergibt 6 Stk.

Dauer: 20 min. + 15 min. Backzeit

Zutaten

- 1 x [Blätterteig](#)
- 1 x [Vanillecrème](#)
- 1 Ei
- Früchte nach Wahl (z.B. Zwetschgen, Äpfel, Kakis, Aprikosen)



Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen
2. Blätterteig dünn auswallen, möglichst rechteckig zuschneiden (ca. 30x30 cm)
3. In sechs gleichgrosse Rechtecke schneiden
4. Die Rechtecke mit gleichmässigem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
5. Die Früchte halbieren und in Scheiben schneiden
6. Je ca. zwei gehäufte Esslöffel Vanillecrème auf den Teigrechtecken verteilen, ca. 1.5 cm Rand lassen
7. Die Früchte dachziegelartig auf der Vanillecrème platzieren
8. Das Ei zerquirlen und die Ränder der Jalousien damit bestreichen (dabei aufpassen, dass das Ei nicht auf den Seiten runterläuft, da der Blätterteig ansonsten verklebt und nicht schön aufgeht)
9. In der Mitte des Ofens 12 - 15 min. backen
10. Mit Puderzucker bestäuben, sobald sie komplett ausgekühlt sind