Pfirsich-Rosé-Schnecken mit Rosenblüten – und dazu Jolie Rosé de France

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 20 Minuten	einfach	4 Personen

Zutaten

Für den Mürbeteig

200 g	Pfirsiche ohne Stein
100 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
100 g	Gelierzucker 2:1
1 Prise	Salz
1 EL	Rosenwasser
2 Pack	Hefeteig
100 g	Mandeln gestiftelt
2 g	Rosenblüten

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France

Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und den Stein entnehmen
2. Klein schneiden und mit Blanchet Jolie Rosé und Gelierzucker zusammen ca. 5 Minuten köcheln
3. Alles mit einem Stabmixer pürieren und eine Gelierprobe machen, ggf. noch etwas länger köcheln lassen und mit Salz und Rosenwasser abschmecken
4. Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
5. Hefeteig ausrollen, mit der Marmelade bestreichen
6. In 2 fingerdicke Bahnen schneiden und mit Mandelstiften bestreuen
7. Schnecken in eine Muffinform legen und ca. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen
8. Ca. 15 Minuten bei mittlere Schiene backen
9. Abkühlen lassen, mit etwas Marmelade bestreichen und mit Rosenblüten bestreuen

Diese Website wurde mit toujou gebaut