



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

Zeitaufwand
Ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
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