



# Knusprige Blätterteigschnitte mit weißen Schokoladenmousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die tollen, hausgemachten Blätterteigschnitten, für die ganze Familie

## Zutaten

- Für die Blätterteigschnitten:
- 250 - 300 g T.K. Blätterteig aus dem Supermarkt
- Etwas Puderzucker
- FÜR DAS WEIßE SCHOKOLADENMOUSSE:
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 El Zucker
- 2 cl Rum
- 80 g weiße Schokolade
- 200 g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Für die Rotweifeigen:
- 6 vollreife Feigen
- 250 ml trockener Rotwein
- 50 g Zucker
- ½ Zimtstange
- 2 - 3 Nelkenköpfe
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El Zitronensaft
- Etwas Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Blätterteig:

## **Schritt2**

Den aufgetauten Blätterteig zunächst etwas dünner, auf 1,5 cm Stärke ausrollen und auf ein „gemehltes“ Backblech geben.

## **Schritt3**

Mit Backtrennpapier abdecken und ein weiteres Blech darüber setzen. Bei 160° C im Heißluftofen für 25 min. goldgelb backen.

## **Schritt4**

Heraus nehmen und mit einem Teigrad in 6 x 12 cm gleichmäßig große Stücke schneiden. Üppig mit Staubzucker bestreuen und kurz bei Oberhitze karamellisieren, auskühlen lassen.

## **Schritt5**

Das weiße Schokomousse:

## **Schritt6**

Die weiße Schokolade auf einem Wasserbad oder in der Mikrowelle, bei niedriger Stufe schmelzen.

## **Schritt7**

Die Eier mit 1 El Zucker und dem Rum auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen intensiv aufschlagen.

## **Schritt8**

Die Eier gut „ausgaren“ lassen, die geschmolzene Schokolade dazu geben, verrühren. Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

## **Schritt9**

1 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt, im Kühlschrank durchkühlen lassen

## **Schritt10**

Die Rotweifeigen:

## **Schritt11**

Den Rotwein mit dem Zucker, dem Zimt, Zitronenabrieb und den Nelken kurz aufkochen. Nach ca. 5 min. den Zimt, den Zitronenabrieb und die Nelken entfernen.

## **Schritt12**

Danach alles auf die Hälfte reduzieren und die geschälten Feigen wieder in den Sud geben.; 1 - 2 min. leise "köcheln" lassen.

## **Schritt13**

Den Sud ev. leicht mit Speisestärke (in Rotwein angerührt) binden; auskühlen lassen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Das Schokoladen Mousse in einen Spritzbeutel geben und eine „satte Menge“ auf die erste Blätterteigscheibe „passgenau“ spritzen.

#### **Schritt16**

Eine zweite Blätterteigscheibe darüber geben, Vorgang wiederholen.

#### **Schritt17**

In die Mitte eines schönen Desserttellers anrichten und jeweils 3 / 2 Feigen mit etwas Rotweinsud drum herum placieren.

#### **Schritt18**

Mit einem grünen Zitronenmelisseblättchen garnieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** hausgemacht, klassisch, preiswert, rotweifeigen, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-blaetterteigschnitte-mit-weissen-schokoladenmousse/>