



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/>