

Aroniaschnitten

Dessert

Fingerfood

Geburtstag

Herbst

Kekse

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Blätterteig auf ein Bleck mit Backpapier auflegen, 1 Packung Biskotten in Milch und Rum tunken und auf dem Blätterteig verteilen. ½ Liter Vanillepudding kochen und nicht mehr ganz heiß über die Biskotten gießen. Circa 3 Handvoll frische Aronia-Beeren darauf verteilen. Den zweiten Blätterteig drüberlegen, mit Ei bepinseln, mit der Gabel mehrmals einstechen. Bei 180 Grad Heißluft backen.



ZUTATEN

2 Packungen Blätterteig

1 Packung Biskotten

Milch

Rum

Vanillepudding

Frische Aronia-Beeren

Ei