Nah&Frisch



aronia-koeck.at Professional

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