



Plattfirsiche im Blätterteig

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für sechs Portionen):

Blitzblätterteig

180 g Butter, kalt
70 g Butter, weich
225 g Mehl
30 g (2 EL) Speisestärke
½ TL Salz
80 g Wasser, kalt
2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure, kalt

6 Plattfirsiche, gewaschen und getrocknet (nicht entsteint)
100 g Wasser
100 g Ahornsirup
eine Prise Salz

½ TL Zimt
1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank legen. Die 70 g weiche Butter stehen lassen. Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das kalte Wasser und das Mineralwasser dazugeben. Mit einer Gabel den Teig nur leicht vermischen, bis er sich gerade so verbindet.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einem Rechteck formen, in Backpapier einwickeln und mindestens 30 Minuten (am besten zwei Stunden) in den Kühlschrank legen. Die Ruhezeit ist wichtig, damit das Mehl die Flüssigkeit vollständig aufnimmt, die Butter wieder kalt wird und sich das Gluten im Mehl entspannt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa sechs Millimeter dicken Rechteck ausrollen. Die Hälfte der weichen Butter auf die oberen zwei Drittel des Teigs streichen. Die untere Seite des Rechtecks zur Mitte hin einschlagen, dann die Seite mit der Butter darüber klappen. Der Teig liegt nun in drei Schichten übereinander.



Jetzt den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen. Den Rest der weichen Butter auf die oberen zwei Drittel des Teigs streichen. Das untere Drittel zur Mitte hin einschlagen und das obere Drittel darüber legen (wie bei einem Brief).

Wieder in Backpapier einwickeln und für mindestens 20 Minuten (lieber 45 Minuten) in den Kühlschrank legen. Den Vorgang ohne Butterzugabe zweimal wiederholen.

Den Ofen auf 210 Grad Unterhitze oder Umluft vorheizen. Eine Backform mit einem Durchmesser von 23 bis 25 Zentimetern leicht einbuttern. In einem kleinen Topf Wasser, Ahornsirup und eine Prise Salz zum Köcheln bringen, dann zur Seite stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Eine Hälfte wieder kaltstellen (oder sogar einfrieren zur späteren Nutzung!). Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck mit 30 Zentimetern Breite und 35 Zentimetern Tiefe ausrollen. Mit einem Teigrad oder scharfen Messer den Teig erst längs halbieren, dann dritteln. So bekommt man sechs quadratische Teigstücke. Jedes Quadrat mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Einen Plattpfirsich in die Mitte des Teigs setzen, die vier Ecken hochziehen, aneinanderdrücken und in die Backform legen.

So mit jedem Plattpfirsich verfahren. Das Wasser-Sirup-Gemisch zwischen die Pfirsiche geben und 35 Minuten backen, bis das Gebäck gold gebräunt ist und der Sirup kocht.