

Sonnenkranz

2 Stk. Blätterteig, rund
80 g Marzipan, fein geschnitten
350 g Birnenweggenmasse
¼ TL Steinsalz
Wenig heisses Wasser

Birnenweggenmasse in eine Schüssel geben, Marzipan, das Steinsalz mit wenig heissem Wasser gut vermischen.

Die Masse auf einem Blätterteig verstreichen, den zweiten Blätterteig darüberlegen, ein umgekehrtes Trinkglas in der Mitte auf den Teig drücken, dann mit einem Messer 16 Streifen schneiden, Glas wegnehmen, jeden einzelnen Streifen 3-mal drehen, dann mit Umluft etwa 40 Minuten backen bei 170 °C.