

### **Pflaumenröschen**

für 3 bis 4 Personen

260 g Blätterteig, ausgerollt

10 reife, große Pflaumen

10 g Bourbon-Vanillezucker

2 Eigelbe

Puderzucker

1. Grill 5 Minuten auf 250 °C indirekt vorheizen.
2. Pflaumen halbieren, Stielansatz keilförmig herausschneiden, Hälften in feine Scheiben schneiden.
3. Blätterteig in 20 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Im Abstand von 8 cm nebeneinanderlegen. Pflaumenscheiben leicht überlappend auf die Teigstreifen legen, mit Vanillezucker bestäuben, vorsichtig einrollen, Teigenden mit Eigelb bestreichen und gut andrücken, die Röschen mit Eigelb bestreichen.
4. Backblech mit Backpapierquadraten (so kann die Luft besser zirkulieren als bei einem großen Backpapier) in der Größe der Röschen belegen, Röschen darauflegen, Blech auf den Rost legen und die Pflaumenröschen etwa 15 Minuten bei 220 °C indirekt backen. Gebäck vom Grill nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten lauwarm genießen.

Trichter: Normalposition | Deckel: geschlossen | Grillzubehör: Grillrost, Back- oder Pizzablech | Vorheizen: 250 °C, 5 Minuten, Stufe 2, geschlossener Deckel | Grillzeit: 15 Minuten

Alle Fotos und Rezepte auf dieser Seite:

© Fona Verlag, 2012, aus dem Buch „Der Outdoorchef“ von Ueli Bernorld (Grill-Ueli)

Foto: © Andreas Thumm, Freiburg i.Br.

