

# EIN TOPF HEIMAT Rezept

## Warme Pfirsichtörtchen

**250-300 g Blätterteig**  
**3-4 wilde Pfirsiche (zusammen zirka 400 g)**  
**3 EL Zucker**  
**1 Ei**  
**4 TL gehackte Pistazien oder Mandeln**  
**etwas Zucker zum Bestreuen**

**ergibt 4 Törtchen**

Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Pfirsiche kurz in heißes Wasser tauchen und dann schälen. Die Haut wilder Pfirsiche ist etwas fester als die von normalen und lässt sich nicht so leicht abtrennen. Notfalls dünn mit dem Messer schälen. Pfirsiche halbieren und Kern entfernen, dann in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden. Falls sich die Pfirsiche nicht entsteinen lassen, die Scheiben einfach um den Kern herum abtrennen.

Blätterteig zirka 3 mm dick ausrollen und mit dem Teiggrädchen oder Messer vier 12x12 cm große Teigplatten schneiden.

Ein Backblech mit Wasser abspülen und die Teigplatten darauf setzen.

Eiweiß verquirlen und die Ränder der Teigplatten damit bestreichen. Aus dem restlichen Teig 1 cm dicke Teigstreifen schneiden, auf den Rand der Platten setzen und leicht festdrücken. Das Innere der Teigplatten mit den Pfirsichscheiben belegen.

Für den Guss Eigelb mit Zucker und Milch verrühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Diese gleichmäßig über die Pfirsiche verteilen und mit den gehackten Pistazien und etwas Zucker bestreuen.

Zum Schluss die Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Lauwarm servieren.