



Spanisch Brötli

Das sind sie, die Brötchen, die der ersten Eisenbahn in der Schweiz von Baden nach Zürich, die anno 1847 eröffnet wurde, den Namen gegeben haben. Geschichtliches dazu findet man zuhauf im Netz, z.b. hier: www.spanischbroedli.ch.

Es ist ein simples Gebäck, Blätterteig mit einer Schicht Haselnuss und Konfitüre mittendrin. Im "Original" ist die Füllung aus Rüebl (Kt. Aargau!) und Haselnüssen zubereitet. Ich habe statt der Rüebl Pflaumen genommen. Als Zürcher darf ich das.

So oder so, sie schmecken so fein, wie es oft nur einfachen Gebäcken vorbehalten ist.

Zutaten

1 rechteckiger Blätterteig (gekauft)
2-3 grosse rote Pflaumen
80g gemahlene Haselnüsse
2El Kristallzucker
1 Ei zu bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben
Butter

Zubereitung

Pflaumen in kleine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Kristallzucker in einem Pfännchen schmelzen und leicht anbräunen lassen. Temperatur reduzieren, Pflaumen hinzugeben, ev. 1 Schluck Wasser zugeben und etwas 10-15 Minuten zu einer Konfitüre einkochen. Eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Haselnüsse zugeben und die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Gut umrühren und erkalten lassen.

Blätterteig ausrollen und Quadrate von ca. 9cm Kantenlänge ausschneiden und auf ein bebuttertes Backblech legen. Füllung darauf ca. 2-3mm dick drauf verteilen, dabei ein Rand von einem knappen Zentimeter freilassen.

Rand mit Wasser bestreichen und ein zweites Quadrat darauflegen. An den Rändern leicht festdrücken.

Die obere Teigplatte diagonal übers Kreuz bis auf die Füllung einschneiden (Die untere Platte aber nicht verletzen). Zum Schluss mit Eigelb bepinseln.

In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Die etwas ausgekühlten Blätterteigbrötli mit Puderzucker bestäuben.





Die Pflaumen-Haselnuss-Füllung verteilen



Mit Eigelb bepinselt: Bereit für den Ofen