



## Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Blätterteig
1	Ei
250 g	Marillen
150 g	<b>Premium Topfen</b>
30 g	Honig (flüssig)
etwas	frische Minze
	Staubzucker und Zimt

## Süßspeise Marillen-Twister

Die Marillensaison steht bevor. So mancher Fan der süßen Frucht hat sich schon eingedeckt, die Marmeladengläser gefüllt, den Vorrat aufgestockt. Fernsehköchin Iris Köck serviert dieses Mal Marillen-Twister - um sich und Ihnen den Tag zu versüßen

### Anleitung

1. Marillen entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Topfen mit Honig und Marillen verrühren
3. Den Teig ausrollen und mit Ei bestreichen.
4. Die Fülle auf eine Rolle Blätterteig streichen, eine zweite Teigrolle darüberlegen.
5. Den Teig in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Eindrehen, auf ein Backblech legen und ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**