



Ofen-Bonaparte

Zubereiten: ca. 25 Minuten
Backen: ca. 15 Minuten

Zutaten

2 Pack	runder Blätterteig
200g	Beeren
30g	Walnüsse oder Mandeln gehackt
1 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelken
1 Prise	Salz
1	Eigelb
1	runder Bonaparte Gewürze



Anweisung

1. Beeren nach Wahl mit Balsamico, Zimt, Nelken und einer Prise Salz einkochen und auskühlen lassen.
2. Beide Blätterteige mit Backpapier ausrollen. Bonaparte in die Mitte setzen und rundum mit einem Messer einen Kreis in die Teige schneiden.
3. Ein Blätterteig auf ein Backblech legen. Beeren und gehackte Nüsse darauf verteilen. Den zweiten Blätterteig vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers darüberlegen. Papier abziehen und Ränder andrücken.
4. Blätterteig von aussen nach innen einschneiden. Ca. 1 cm zum inneren Kreis lassen. Abstände zwischen den Einschnitten ca. 2cm.

Anweisung

5. Die Stücke zweimal in sich verdrehen.
6. Den Bonaparte in die Mitte setzen und kreuzförmig einschneiden. Mit Gewürzen nach Wahl verfeinern.
6. Das Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Blätterteig damit einstreichen. Übrige Nüsse darauf verteilen.
7. Den Kranz für 12-14 Minuten in dem auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen backen. Noch warm servieren.

