Marmeladepfirsich auf Blätterteig

Gefüllte Blätterteigtaschen zählen wahrlich nicht zu den kalorienarmen Gerichten. Allerdings sind sie verteufelt lecker und abwechslungsreich sind die sündigen Leckerbissen auch noch. Allerdings geht es bei einer genussvollen Nachspeise ja sowieso nicht um Kalorien- oder Fettgehalt. Schmecken soll es! Und da kann Blätterteig wiederum voll punkten. Daher nicht Denken ? Grillen - Essen!

Den Grill auf INDIREKT Hitze vorbereiten auf 200-220 Grad. Den Blätterteig ausrollen und in gewünschte Größen schneiden und mit Eigelb bestreichen. Je Stück ein TL Marmelade wo das Obst später liegen wird auftragen und das gewünschte Obst auf die Marmelade legen. Dann die Ecken zum Obst hin einrollen und etwas Puderzucker drauf, welcher beim Grillen karamellisiert. Jetzt ab damit auf den Grill bis der Blätterteig schön aufgegangen ist. Nach dem Grillen leicht abkühlen lassen und nochmals Puderzucker drauf. Hierzu passt perfekt noch eine Kugel Eis!

Zutaten

> 1 RolleBlätterteig (Kühlregal)
> 1Ei
> 5 TLMarmelade
> Obst
> Puderzucker