



Tipp

Der Teig muss kalt sein für die Verarbeitung.

Haselnuss-Blätterteig-Gebäck

ERGIBT CA. 10 STÜCK

150 g gemahlene Haselnüsse

1 dl Wasser

½ TL Zimt

1 EL Vanillepaste

80 g Zucker

1 Zitrone

1 rechteckig ausgewallter

Blätterteig à 320 g

Mehl zum Formen

Puderzucker zum Bestäuben


1. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe 2–3 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze rösten. Wasser, Zimt, Vanille und Zucker zu einem Sirup köcheln. Abkühlen lassen. Nüsse mit dem Sirup mischen. Zitronenschale dazureiben, alles mischen. Die Masse soll streichfähig sein, sonst ganz wenig Wasser beifügen.

2. Blätterteig ausrollen, vom Backpapier lösen, mit wenig Mehl bestäuben, wieder auf das Papier legen. Teig bis zum Rand dünn mit Nussmasse bestreichen. Von der Längsseite her aufrollen. In Stücke à

4 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Stiel einer Holzgabel längs eindrücken. Ca. 20 Minuten knusprig backen. Mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm oder kalt servieren.

TIPP Nüsse vorsichtig rösten, bis sie aromatisch duften.

ZUBEREITUNG

 ca. 20 Minuten

+ ca. 20 Minuten backen

Pro Stück ca. 4 g Eiweiss, 17 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/270 kcal