

Nuss-Schrauben



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|-------------|
| Blätterteig | 2 Dekagramm |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Geriebene Nüsse | 200 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Butter | 50 g |
| Feinkristallzucker | 100 g |

Zubereitung:

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Fülle:

Butter schmelzen, Ei mit Zucker und Vanillezucker verrühren und mit den Nüssen zur zerlassenen Butter geben und gut vermischen.

Eine Blätterteigrolle ausbreiten, die Masse darauf verstreichen, die zweite Rolle ausgebreitet darüber legen.

In Streifen schneiden und die einzelnen Streifen schraubengleich eindrehen

Etwa 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2138-Nuss-Schrauben.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at