

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