

Gefüllte Blätterteigstangen

Blätterteig habe ich eigentlich immer zuhause, denn ich liebe Blätterteig. Man kann daraus so viel leckere Sachen zaubern. Wie hier diese gefüllten Blätterteigstangen.



Wenn man unangekündigten Besuch bekommt sind diese Blätterteigstangen ideal, sie sind Ruck-Zuck gebacken. Einfach ausrollen, füllen und ab in den Backofen. Was will man mehr.



Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 2 Eßl. Sahne
- 1 Eßl. Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Marmelade nach Geschmack
- Eigelb zum bestreichen
- Puderzucker zum besträuen

Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Den Blätterteig aufrollen
3. Haselnüsse, Sahne, Zucker, Zitronensaft verrühren

4. Auf den Blätterteig streichen
5. Die Masse mit Marmelade bestreichen
6. Den Blätterteig zu Stangen rollen
7. Mit Eigelb bestreichen
8. Ca. 15-20 Minuten goldbraun backen
9. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben

Guten Appetit!





