

Süße Schweineohren

Kategorien: Plätzchen, Kleingebäck, Teig, Blätterteig

Zutaten für: 15 Stück

3		Rolle(n) Blätterteig, TK
100	Gramm	Zucker, braun
2		Eigelb
		Wasser
200	Gramm	Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren.

Eine Rolle Blätterteig ausrollen und mit dem Eigelb-Wasser dünn einpinseln. Auf die Rolle etwas braunen Zucker verteilen, sodass sie gleichmäßige aber nicht zu dick bedeckt ist. Eine weitere Rolle Blätterteig darauflegen und mit der Teigrolle leicht andrücken. Diese wieder mit dem Eigelb-Wasser einpinseln und mit dem Zucker bestreuen. Die nächste Rolle darauflegen und wieder leicht mit der Teigrolle andrücken. Diese Rolle dann mit dem Eigelb-Wasser dünn einpinseln.

Nun alle drei Lagen vorsichtig an der kurzen Seite anheben und bis zur Mitte übereinander schlagen, auf der anderen Seite dasselbe tun. Nun sollten sich beide Enden in der Mitte berühren. Eine Seite nun vorsichtig anheben und über das andere falten, sodass die beiden Enden innen liegen.

Jetzt an einer Seite, wo man die Lagen zusammengefaltet sieht, mit einem scharfen Messer ca. 1 cm breite Streifen scheiden. Die Streifen auf Backpapier legen aber nicht mehr, als sechs pro Bogen, da der Blätterteig ja noch aufgeht.

Das Gebäck bei 200 Grad Ober-/Unterhitze bis zum gewünschten Bräunungsgrad ca. 15 Minuten backen, aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Nach dem Kaltwerden, die unteren Bögen mit Kuvertüre überziehen.

Bei mit ergeben 3 Rollen Blätterteig circa 15 - 16 Schweineohren.