



Ein Projekt der Grundschule
Taufkirchen (Vils)

Kachkiste

Blätterteigrollen mit weihnachtlicher Füllung

Zutaten: Halbe Packung Blätterteig, ca. 30 g Marzipan – Rohmasse, 30 g Zucker, 30 g grob gehackte Haselnüsse oder Walnüsse, 10 g Semmelbrösel, 2 EL Sahne, 50 g Mandelblättchen, Zimt, Puderzucker

Die Teigplatten aus der Verpackung nehmen, nebeneinander auf Brettchen legen und auftauen lassen. Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Platten auf dem Backpapier der Länge nach leicht ausrollen.

Marzipanrohmasse zerbröseln und mit den anderen Zutaten (Zucker, Hasel- o. Walnüsse, Semmelbrösel und Sahne) in einer Schüssel verkneten. Die Füllung mit einem Esslöffel auf den ausgerollten Blätterteigplatten verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Danach die Platten von der Längsseite her aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Dann die Rollen dünn mit Wasser bepinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. 25 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.



Das Netzwerk in Taufkirchen (Vils) und Umgebung
www.gemeinsamtafeln.de