

Schnecken mit Vanillezucker



Zutaten (ca. 40 Stück)

300 g TK-Blätterteig

80 g Vanillezucker

Mehl für die Arbeitsfläche und das Küchenbrett

Zubereitung:

1. Die Blätterteigplatten auf eine bemehlte Arbeitsfläche leicht versetzt aufeinanderlegen und zu einem Rechteck von ca. 16 x 30 cm ausrollen. Den Teig mit Wasser bepinseln und mit Vanillezucker bestreuen.
2. Den Teig von der Längsseite her zu einer langen Rolle aufrollen. Die Rolle auf ein mit Mehl bestäubtes Küchenbrett legen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) / 225 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Wasser besprenkeln. Die Blätterteigrolle in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Alternativ können auch **Schweineöhrchen** gerollt werden. Hierfür den Teig von beiden Längsseiten her zur Mitte aufrollen.