

PRUSSIENS

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen pro Blech: ca. 13 Min.

Ergibt: ca. 15 Stück

500 g Blätterteig

150 g Zucker

Teig längs halbieren, Hälften aufeinanderlegen, der Länge nach auf dem Zucker ca. 5 mm dick auswallen (ca. 90 cm lang). Teig von beiden Längsseiten je 2-mal locker gegen die Mitte einschlagen, Hälften aufeinander legen, ca. 30 Min. kühl stellen. Teig in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

BACKEN ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp), Prussiens wenden, ca. 5 Min. fertig backen. Herausnehmen, sofort auf Gitter legen, auskühlen.

BACK-TIPP Miele

Beide Bleche im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen bei Heissluft plus backen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch

