

## Nussbrezeln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

### Belag:

100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen  
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
1 Ei (Größe M)  
4 EL Rum  
1 Pr. Salz  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

**1. Vorbereiten:** Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 220°C**

**Heißluft: etwa 200°C**

**2. Belag:** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Marzipan sehr klein schneiden und mit Haselnüssen, Ei, Rum, Salz, Zimt und Finesse mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer streichfähigen Masse verrühren.

**3.** Den Blätterteig zu 2 Stapeln je 5 Platten aufeinander legen. Jeden Stapel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 25 cm) ausrollen. Ein Rechteck mit Wasser bepinseln und die Nussmasse darauf streichen. Das zweite Rechteck darauf legen und leicht andrücken. Die Platten zugedeckt etwa 10 Min. kalt stellen.

**4.** Das Rechteck mit einem scharfen Messer in 1,5 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden. Daraus erst eine Spirale drehen, dann jeweils zur Brezel zusammenlegen.

Die Brezeln portionsweise nebeneinander auf das Backblech legen, 5 Min. ruhen lassen und anschließend in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**5.** Die Brezeln noch warm mit Puderzucker bestreuen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 11 g, Kh: 11 g, kJ: 660, kcal: 158

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Dr. Oetker "Backen macht Freude"** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.