





Klassische Schweinsöhrchen

Ein beliebtes Gebäck mit tiefgekühltem Blätterteig

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Blätterteig:
225 g tiefgekühlter Blätterteig

Außerdem:
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 EL helle Konfitüre, z. B.
Aprikose oder 75 g
Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Teigplatten aufeinanderlegen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit Vanille-Zucker bestreuen und von den beiden längeren Seiten her zur Mitte einrollen, so dass die Kanten aneinanderstoßen und fest zusammendrücken. Falls die Kanten nicht halten, ggf. mit etwas Wasser bepinseln. Die Rolle mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben. **Nach 10 Min. Backzeit** das Gebäck vorsichtig umdrehen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Schweinsöhrchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Schweinsöhrchen damit bestreichen und auf dem Backpapier fest werden lassen. **ODER** Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schweinsöhrchen mit den Enden in die Schokolade tauchen, abstreifen und auf dem Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 200 g Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und dekorativ auf die Unterseite eines Schweinsöhrchens spritzen. Jeweils ein zweites Schweinsöhrchen daraufsetzen, leicht andrücken und servieren.
- Sollte die Teigrolle beim Schneiden kleben, die Rolle einfach in Folie wickeln und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

