

Nussige Knusperröllchen

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Walnusspaste und Krokant.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

100 g Walnüsse
2 EL brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 - 3 EL Kürbiskernöl
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Blätterteig:

275 g frischer Blätterteig

Wie bereite ich nussige Knusperröllchen zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Füllung zubereiten:

Walnüsse grob hacken, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Öl fein pürieren.

3 Blätterteig:

Blätterteigplatte mit der Nussmasse bestreichen und mit Krokant bestreuen. Die Platte der Länge nach halbieren und beide Rechtecke von der längeren Seite her aufrollen. Beide Rollen in je 4 Stücke schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Nussrollen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Kürbiskernöl kann auch Sonnenblumen- oder Rapsöl verwendet werden.
- Die Knusperröllchen sind einfriergeeignet.

