

Rezept von Maja T.

Gefüllte Mini-Schweineohren

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig
- 2 Becher Osterland Rote Grütze
- 40 g Marzipanrohmasse
- 50 g weiße Schokolade



Zubereitung:

1. Mit einer feinen Reibe die kalte Marzipanrohmasse fein raspeln. Den Blätterteig ausrollen, leicht mit Wasser bestreichen, die Grütze gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und das geriebene Marzipan darauf streuen.
2. Den Blätterteig von beiden Seiten aufrollen. Die Blätterteigrolle im Tiefkühlfach hart werden lassen und anschließend mit einem angefeuchteten Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene für ca. 15–17 Minuten schön goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren.