



Prussien

von M H

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/prussiens>

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech

400 g Blätterteig

1. Den Blätterteig mit wenig Zucker 5 mm dünn zu einem langen Rechteck von 40 x 20 cm auswallen.

50 g Zucker

2. Das ausgewallte Rechteck halbieren, sodass 2 Teigquadrate entstehen. Diese nochmals mit wenig Zucker bestreuen und von beiden Längsseiten her 2-mal gegen die Mittelachse einschlagen. In der Mitte eine breite Lücke freilassen, damit beim Zusammenfallen der eingeschlagenen Teige keine Spannung entsteht. Die Stangen für 30 Minuten kühl stellen.

3. Die Prussiens-Stangen in wenig Zucker wenden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Genügend Abstand einhalten, da die Prussiens noch etwas auseinandergehen.

4. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte 12-15 Minuten goldbraun backen, dabei nach zwei Dritteln der Backzeit die Prussiens mit einem Spachtel wenden und fertig backen. Auskühlen lassen.

Tipp: So wenige Zutaten haben nur die wenigsten Rezepte. Die Prussiens lassen sich ohne Weiteres mit gemahlene Gewürzen wie Zimt, Vanille usw. aromatisieren. Damit die Gewürze nicht verbrennen, vor dem Zusammenfallen auf das ausgewallte Teigrechteck streuen.