

Prussiens

Prussiens, das wohl einfachste Gebäck überhaupt, sind wirklich wunderbar, denn das Rezept für den süssen Blätterteig schmeckt gross und klein.

🕒 20 Minuten 🍳 **Guetzli Rezepte**

☰ Zutaten für 25 Portionen

1	Stk	Ausgewallter Blätterteig
80	g	Zucker



🍰 Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
- 2 Ausgewallten Blätterteig auslegen, den Zucker darauf verteilen und mit einem Wallholz verteilen. Den Blätterteig von beiden Seiten her aufrollen und in ca. 5mm breite Schnecken schneiden.
- 3 Die Prussiens auf das Backpapier geben und für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und schön knusprig sind. Auf dem Blech etwas auskühlen lassen und gleich geniessen oder in einer Keksdose aufbewahren.

💡 Tipps zum Rezept

Nach Belieben kann der Blätterteig auch mit Schokoladenspähnen, Käse oder Speck anstelle des Zuckers belget werden.