

Schweinsohren

Zutaten



1 Packung Frischer Blätterteig



50 Gramm Zucker



1/2 Zitrone



2 bis 3 Esslöffel Puderzucker

Schweinsohren

Zubereitung



Backofen auf 220 Grad vorheizen



Blätterteig ausrollen



Blätterteig mit Zucker bestreuen



Blätterteig von einer Seite zur Hälfte bis zum Mitte umklappen

Schweinsohren



danach die andere Seite einklappen



eingecklappten Teig mit Zucker bestreuen



eine Seite wieder zur Hälfte einklappen



danach wieder die andere Seite einklappen

Schweinsohren



Blätterteig noch einmal mit Zucker bestreuen



eine Hälfte auf die andere klappen



Backblech mit Backpapier auslegen



Teigrolle in schmale Streifen schneiden

Schweinsohren



einzelne Streifen mit großem Abstand auf ein Backblech legen



Backblech in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen



Zitrone auspressen



Saft in eine Schüssel gießen

Schweinsohren



Puderzucker in die Schüssel geben



alles miteinander verrühren



fertig gebackene Schweinsohren aus dem Ofen holen



Ohren mit angerührter Zuckergussglasur bestreichen – fertig!

Guten Appetit!