

# 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!**