

## Ananas-Räder

Wer ein leichtes und fruchtiges Gebäck sucht, ist mit den Ananas-Rädern gut beraten. Ein kreatives Rezept für einen schnellen Nachtisch, das deinen Gästen schmecken wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Dose <a href="#">Ananas</a> (8 Scheiben)
1 Packung <a href="#">Blätterteig</a> (aus der Kühlung)
1 Stk. Eigelb
1 EL Milch
Nach Belieben Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Ananas-Räder** als Erstes die Ananasringe über einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Danach die Ringe noch mit etwas Küchenpapier abtupfen und den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Dann den Blätterteig der Länge nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Da sich die Streifen besser wickeln lassen, wenn sie nicht ganz zu lang sind, empfiehlt es sich diese anschließend noch 1-2 mal quer zu durchtrennen.
4. Jetzt einen Streifen Blätterteig nehmen und beliebig eng um eine Scheibe Ananas wickeln. Dabei den Streifen immer wieder durch das Ananasloch ziehen. Je zügiger man den Teig dabei verarbeitet, umso besser lässt er sich wickeln. Ist ein Streifen Teig zu Ende, so knüpft

man den nächsten einfach daran an und wickelt weiter.

5. Die fertigen Rohlinge anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Nun das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Rohlinge damit bepinseln.
7. Diese nun im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen und hinterher ganz auskühlen lassen.  
Vor dem Verzehr noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Die Ananas-Räder schmecken warm, aber auch kalt. Außerdem passt dazu wunderbar eine Kugel Vanilleeis.