Duplo Rolls

Wer ein schnelles Rezept sucht, weil er z.B. urplötzlich Gäste erwartet, oder einfach nur schnell etwas zum Naschen braucht, ist mit den Duplo Rolls gut beraten. Auch Kinder werden

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
4 Stk.	Duplo
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die **Duplo Rolls** ein Backblech mit Backpapier auslegen, ein Ei verschlagen und den Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Blätterteig auslegen und in 4 Rechtecke schneiden.

3. Nun auf jedes Rechteck ein Duplo platzieren, die Seiten nach innen einschlagen, und anschließend eng aufrollen. Danach die Abschlusskante etwas andrücken, damit beim Backen nichts auslaufen kann.

4. Jetzt die Rollen auf das Backblech setzen und mit dem Ei bestreichen. Zum Schluss das Backblech in den Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Duplo Rolls schmecken warm und kalt.