Schweineöhrchen mit Zucker und Zimt

Das Rezept von den Schweineöhrchen mit Zucker und Zimt ist im Nu zubereitet und erfreut Kinder, sowie Erwachsene gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (rolle)
130 g	Zucker
5 g	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **Schweineöhrchen mit Zucker und Zimt**, ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker mit den Zimt in eine Schüssel geben und gut vermengen.

3. Nun ca. die Hälfte von der Mischung auf die Arbeitsfläche geben, in Etwa der Größe des Blätterteigs. Diesen hinterher darauf ausbreiten.

4. Als nächstes die restliche Zucker-Zimt-Mischung auf dem Blätterteig verteilen und etwas andrücken. Das geht am besten mit einem Nudelholz.

5. Jetzt den Blätterteig der Länge nach, ca. bis zur Mitte eng aufrollen.

6. Danach die andere Seite ebenfalls entgegen bis zur Mitte aufrollen.

7. Nun mit einem scharfen Messer ca. daumenbreite Stücke runter schneiden.

8. Diese anschließend auf das Backblech setzen und ca. 8 Minuten backen. Die Öhrchen hinterher komplett auskühlen lassen.

Tipp

Die Schweineöhrchen mit Zucker und Zimt, schmecken auch mit einer Zuckerguss-Glasur, oder verziert mit Schokolade.