

Hier und heute



Schweineöhrchen aus Blätterteig

Süßer Genuss aus der Backstube: Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Schweineöhrchen aus Blätterteig besonders knusprig werden.

Rezept

Schweineöhrchen aus Blätterteig

von Marcel Seeger für 15–20 Stück (je nach Größe)

Zutaten

- 350 g Blätterteig
- 40 g Vanillezucker
- 60 g Zucker
- 30 g Butter, geschmolzen

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 35 x 30 cm ausrollen. Vanillezucker und Zucker vermischen. Die geschmolzene Butter mit einem Pinsel dünn auf dem Blätterteig aufstreichen und anschließend die Zuckermischung gleichmäßig aufstreuen.

Nun den Blätterteig von der linken und rechten Seite her zu einer Rolle aufrollen, sodass sich die beiden Rollen in der Mitte treffen. Das Teigstück mindestens 30 Minuten durchkühlen, damit sich der Teig später besser schneiden lässt.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf einen Teller etwas Zucker geben und flach verteilen.

Den gekühlten Schweineöhrchen-Blätterteig mit einem scharfen Messer in Scheiben von 1 cm Breite schneiden. Dann die Teigstücke mit einer Seite in den Zucker auf dem Teller drücken und anschließend mit der gezuckerten Seite nach oben auf das Backblech legen. Zwischen den Teigstücken genügend Abstand lassen, da diese beim Backen in die Breite gehen.

Tipp: Durch das „Zuckern“ der Oberseite karamellisiert der Zucker beim Backen und die Schweineöhrchen werden auf der Oberfläche schön knackig.

Die Schweineöhrchen circa 12–15 Minuten goldbraun backen und anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen.

Die Dekoration

- 200 g dunkle Kuchenglasur (alternativ Zartbitterschokolade)

Die Kuchenglasur auflösen, die Schweineöhrchen bis zur Hälfte in die Glasur eintauchen und auf Backpapier ablegen, damit die Glasur fest werden kann.