

Prussiens Gebäck

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [21.8.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig (gekühlt, nicht gefroren)
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt (optional)
- 1 Ei, leicht verquirlt (optional, für eine glänzende Oberfläche)

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Blätterteig vorbereiten:

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wenn der Teig bereits ausgerollt ist, einfach auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

3. Zucker und Zimt mischen:

Den Zucker und den Zimt (falls verwendet) in einer kleinen Schüssel gut vermischen.

4. Teig bestreuen:

Die Hälfte der Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig auf den Blätterteig streuen und leicht andrücken. Den Teig dann vorsichtig umdrehen und die andere Seite mit der restlichen Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und ebenfalls leicht andrücken.

5. Teig falten

Die beiden langen Seiten des Blätterteigs zur Mitte hin einklappen, sodass sie sich in der Mitte berühren. Dann die gefalteten Seiten erneut zur Mitte hin einklappen. Zum Schluss die eine Hälfte auf die andere falten, sodass ein langer, schmaler Teigstreifen entsteht.

6. Schneiden:

Den gefalteten Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das vorbereitete Backblech legen, dabei genügend Abstand lassen, da sie beim Backen aufgehen.

7. Optional: Eigelb bestreichen:

Wenn gewünscht, die Oberseite der Teigscheiben leicht mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, um eine glänzende Oberfläche zu erhalten.

8. Backen:

Die Prussiens im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Backzeit die Prussiens vorsichtig wenden, damit sie gleichmäßig gebacken werden.

9. Abkühlen:

Die Prussiens aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



