AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

SÜSSE PRUSSIENS



Rezept: leisi.ch, 21. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine leckere, einfach herzustellende Süssigkeit. Nur wenige Rezepte haben so wenige Zutaten.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

275 g	Blätterteig, rechteckiger	30 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig mit wenig Zucker 5 mm dünn zu einem langen Rechteck von 40x20 cm auswallen. Das ausgewallte Rechteck halbieren, so, dass 2 Teigquadrate entstehen. Diese nochmals mit wenig Zucker bestreuen und von beiden Längsseiten her 2 x gegen die Mittelachse einschlagen. In der Mitte eine breite Lücke freilassen, damit beim Zusammenfalten der eingeschlagenen Teige keine Spannung entsteht. Die Stangen für 30 Min. kühl stellen.
2. Die Prussiens-Stangen in wenig Zucker wenden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Genügend Abstand einhalten, da die Prussiens noch etwas auseinandergehen. Das Rezept ergibt ca. 40 Stück Prussiens.
3. Im auf 220° C vorgeheizten Ofen in der Mitte 12-15 Min. goldbraun backen, dabei nach 2/3 der Backzeit die Prussiens mit einem Spachtel wenden und fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP: Beim Backen ergeben sich häufig Teigresten: Prussiens backen. Luftdicht verschlossen sind die Prussiens 2 Wochen haltbar.