AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Frankreich

SALZIGE PRUSSIENS



Rezept: Coop Pronto, April 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es lohnt sich, Blätterteiggebäck selbst zu backen. Lecker zum Apéro oder als Beilage zu einer Vorspeise. In Deutschland werden die süssen Prussiens Schweinsohren genannt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Auf rechteckigen Blätterteig gehackten Thymian und geriebenen Emmentaler verteilen und leicht andrücken.
2. Beidseits von der längeren Seite den Teig in die Mitte legen. Die Hälften von beiden Seiten zur Mitte zu einer Doppelschnecke einrollen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Teigrolle in Scheiben von 1 cm Dicke schneiden und auf das Blech legen. Teiglinge ca. 15 Min. backen.
4. Auf Backgitter auskühlen lassen.