



Benötigte Zutaten

2 Rollen	Blätterteig
200 g	geriebene Haselnüsse (wahlweise 100 g Walnüsse und 100 g Haselnüsse)
3 EL	Marmelade (säuerlich z.B. Beerenmarmelade)
1 Schuss	Rum
100 ml	Premium Schlagobers
60 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Zimt

Gebackene Nusschleifen

Am Sonntag ist Nationalfeiertag. Vielleicht bekommen Sie Besuch und wollen mit etwas Süßem aufwarten? Fernsehgartenköchin Iris Köck hat ein Rezept, dem man nicht widerstehen kann: Nusschleifen frisch aus dem Backofen. Damit steht einem gemeinsamen Naschen nichts mehr im Weg.

Anleitung

1. Marmelade mit Rum verrühren bis sie gut streichbar ist.
2. Haselnüsse, Zucker, Zimt und Vanillezucker gut vermischen. Die Nussmischung danach langsam mit dem Schlagobers vermengen bis eine streichbare Masse entsteht.
3. Eine Blätterteigplatte aufrollen und dünn mit Marmelade und der Nuss-Masse bestreichen. Die zweite Blätterteigplatte (ebenfalls dünn mit Marmelade bestrichen) darüberlegen.
4. Den Teig in etwa 3 x 5 cm große Rechtecke schneiden.
5. Jedes Teigstück zwei Mal in sich verdrehen, auf ein Backblech legen und bei 200 °C ca. eine Viertelstunde backen, bis die Nusschleifen goldbraun sind.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten