

# Schweineöhrchen



## Zutaten

- 1 frischer Blätterteig
- Butter
- 15 EL Zucker
- Schokoladenglasur

## Zubereitung

Den frischen Blätterteig mit Butter bestreichen und mit reichlich Zucker (kann aber auch mehr als angegeben sein) bestreuen.

Danach den Blätterteig jeweils von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen und in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Nach den Schweineöhrchen immer mal wieder schauen, solange bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

Die Schokoladenglasur temperieren, die Spitzen der Schweineöhrchen in die Glasur tauchen und auf ein Backpapier zum Trocknen legen.



Viel Spaß beim Backen!

Doris