

-  [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)



- **M**  
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

**M**  
[Anmelden](#)



- **M**  
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

||

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Menü ||

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

[Fondue & Raclette](#)  
Nichts macht den Herbst gemütlicher als ein feines Raclette oder ein sämiges Fondue.

[Tabak Hits](#)  
Im Denner finden Sie eine grosse Auswahl an Tabakwaren.

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

[IP-SUISSE Engagement](#)  
Vorbei die Zeiten, als im Discounter nur das Günstigste gut genug war.

[Nachhaltigkeitsberichte](#)  
Der Nachhaltigkeitsbericht 2022 ist da zum Downloaden.

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Aktuelle Werbung

[Aktuelle Werbung](#)

[Noah Bachofen. Die Kochshow mit neuen Food-Trends](#)

[Unternehmen](#)

[Unternehmen](#)

[Der drittgrösste Lebensmittel-Detailhändler der Schweiz auf einen Blick.](#)

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Vegane Lasagne](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Gewinnen Sie Denner Geschenkkarten im Wert von CHF 1000.- Franken. Viel Glück!](#)

**DENNER**

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Sortiment

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)
  
- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Nachhaltigkeit

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)
  
- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Über uns

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)
  
- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Service

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)
  
- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)
  
- [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)

De

1. [Service](#)
2. [Zitronen-Prussiens](#)

71 10.09.2019

## Zitronen-Prussiens

Süßes + Rezepte Zmorge Apéro und Vorspeise Hauptgerichte Vegan Grill Gut & günstig



**Prussiens - die Guetzli-Klassiker werden im heutigen Rezept nicht nur selbst gebacken, sondern zusätzlich mit Zitronenaroma veredelt.**

Schweineohren zum Nachmittagskaffee? Das klingt ziemlich merkwürdig. Unsere deutschen Nachbarn nennen die Guetzli mit Zuckerrand aber tatsächlich so.

Das Blätterteiggebäck kann sehr einfach selbst gemacht werden. Wir sind ein klitzekleines bisschen vom Originalrezept abgewichen und haben zusätzlich Zitronenabrieb zwischen die Teiglagen gestreut. Ergebnis: Die Prussiens haben es vom Backblech kaum bis in die Guetzlidose geschafft!

## Zutaten für circa 28 Stück

### Zitronen-Prussiens

- 250 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- Abrieb zweier Bio-Zitronen
- Etwas Salz
- Circa 150 g Zucker

## Zubereitung

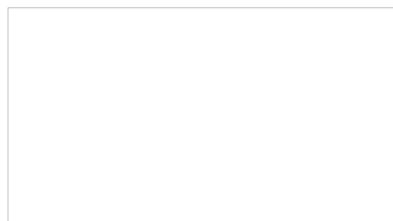
1. Den ausgewallten Blätterteig mit wenig Salz, ordentlich Zucker und dem Zitronenabrieb bestreuen.
2. Teig von beiden Enden her gegen die Mitte aufrollen und Ober- sowie Unterseite mit Zucker bestreuen. Für circa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Den aufgerollten Teig in circa 5 mm breite Schnecken schneiden. Diese leicht flach drücken, die Ränder nochmals vorsichtig im Zucker wenden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Guetzli 13 bis 15 Minuten backen, bis die Ränder eine goldbraune Farbe angenommen haben.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde inkl. Kühlstellen**

[PDF herunterladen](#)

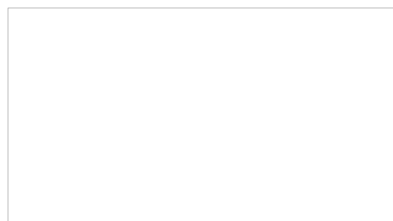
Filter   
Süßes

## Verwandte Beiträge



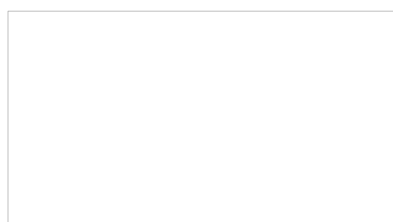
Süßes | 03.12.2024

### [Selbstgemachte Raffaello-Kugeln](#)



Süßes | 18.11.2024

### [Schoko-Erdnuss-Cookies](#)



Süßes | 22.10.2024

### [Čupavci: klassisch und gefüllt](#)

## Neuste Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

**Newsletter**

Bleiben Sie mit dem Denner Newsletter immer auf dem neusten Stand. Melden Sie sich jetzt an!

**Zur Einkaufsliste**

Erstellen Sie Ihre eigene Einkaufsliste und teilen Sie diese mit Ihren Freunden.

[Zur Einkaufsliste](#) Neue Einkaufsliste erstellen

Denner Filiale in Ihrer Nähe



**Einkaufen**

- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Wein](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

**Kontakt & Hilfe**

- [Kundendienst](#)
- [Kontaktformular](#)

**Filialen**

- [Alle Standorte](#)

**Rechtliches**

- [Datenschutzerklärung](#)
- [Rechtliche Hinweise](#)
- [Impressum](#)

**Gewinnspiele**

- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Sudoku](#)

**Unternehmen**

- [Über uns](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Medien](#)

**Denner App**

**Social Media**

Facebook [facebook.com/denner.ch](https://facebook.com/denner.ch)

Instagram [instagram.com/denner\\_schweiz](https://www.instagram.com/denner_schweiz)  
YouTube [youtube.com/DennerAG](https://www.youtube.com/DennerAG)  
LinkedIn [linkedin.com/company/denner-ag](https://www.linkedin.com/company/denner-ag)  
[tiktok](#)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

×





























































































