

Zitronen-Prussiens



Prussiens - die Guetzi-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 Guetzi 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!

Zitronen-Prussiens

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

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. Guetzi 13 bis 15 Minuten backen, bis die Ränder eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde inkl. Kühlstellen