



Prussiens salés

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: 10–12 Min.

Ergibt ca. 60 Stück

2 Esslöffel Zucker

2 Prisen Salz

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25x42 cm)

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Fleur de sel

Fleur de sel zum Bestreuen

1. Zucker und Salz mischen, auf den Teig streuen, mit dem Wallholz leicht darüberwallen. Teig von beiden Längsseiten gegen die Mitte je 2-mal umschlagen, längs falten, mit Klarsichtfolie bedecken, ca. 15 Min. kühl stellen.

2. Zucker und Salz mischen. Teig in ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, in der Zuckermischung wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: 10–12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, Prussiens nach 6 Min. wenden. Herausnehmen, mit Fleur de sel bestreuen, auf einem Gitter auskühlen.

Passen zu: Wein, Käse.

Hinweis: Fleur de Sel ist in grösseren Coop Verkaufsstellen im Gewürzregal erhältlich.

Pro 100g: 30g Fett, 4g Eiweiss, 40g Kohlenhydrate, 1830 kJ (438 kcal)