



Schnelle Haselnuss-Zimt-Röllchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Zucker	4 EL
Zimt	1 EL
Vanilleextrakt	1 TL
Butter	3 EL
Bio Zitronen	0.5 St.
Salz	
Blätterteig	1 St.
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer mittleren Pfanne ohne Fettzugabe gemahlene Haselnüsse goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und beiseite stellen. Pfanne trocken ausreiben und Zucker, Zimt, Vanilleextrakt und Butter mit 100 ml Wasser darin ca. 3 Min. köcheln lassen. Zitrone waschen, mit einer feinen Reibe Zitronenschale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Beides dazugeben. Mit 1 Prise Salz verfeinern, Haselnüsse dazugeben und verrühren.

2. Blätterteig abrollen und mit Haselnussmasse bestreichen. Die lange Seite des Blätterteigs straff aufrollen und in 8 Stücke schneiden. Mit einem Löffelstiel die Röllchen mittig zusammendrücken, mit Puderzucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Tipp: Mit einem Klecks süßem Vanille-Schmand sind die Haselnuss-Zimt-Röllchen der perfekte Begleiter zu einer Tasse Kaffee an einem kalten Wintertag!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	47 g