



Süß gefüllte Knallbonbons



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1021 kJ, 244 kcal, 23 g Kohlenhydrate, 5,5 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 20 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Diese leckeren Blätterteig-Bonbons sind ein süßes Weihnachts-Überraschungspaket und machen sich genauso gut auf dem Silvester Buffet. Und das Beste: Sie sind ganz einfach zubereitet. Auf deinen aufgetauten Tiefkühl-Blätterteig legst du ein Stück Marzipanrohmasse, bestreichst den Rand mit Eigelb, drehst das Ganze zu einem Bonbon zusammen und fixierst die Enden mit buntem Küchengarn. Jetzt noch schnell die Oberfläche mit einer Eigelbmilch-Mischung einpinseln, ein paar Pistazien für die Deko drauf, kurz gebacken und fertig ist ein echter Fingerfood-Knaller. Super lecker und super cute! Und dabei auch noch ein echter Preisknaller: Denn alle Zutaten bekommst du für maximal 5 Euro. Worauf wartest du noch? Ran an den Teig!

Step 1:

Zunächst den Blätterteig auftauen lassen, dann den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt halbiert du die Blätterteig-Scheiben, formst das Marzipan mit den Händen in passende Stücke und verteilst das Marzipan auf die Blätterteigstücke. Um ganz große Knallbonbons zu machen, brauchst du den Teig nicht teilen. Als nächstes verrührst du ein Eigelb mit etwas Milch und streichst die Ränder der Blätterteigbonbons damit ein. Anschließend kannst du jedes Stück zu einer Rolle zusammenrollen. Nun die Enden jeder Rolle zu einer Bonbonform zusammendrücken und mithilfe eines Küchengarns verschließen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Step 2:

Zum Schluss die Bonbons nochmal mit der Eier-Milchmischung bestreichen und ein paar Pistazien darüber streuen. Die Knallbonbons für ca. 20 Minuten backen. Dann etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.

Zutaten

Für die Knallbonbons:

1 Pck.	Blätterteig, TK
200 g	Marzipanrohmasse
1 EL	gehackte Pistazien
1	Ei
1 EL	Milch
1 EL	Puderzucker

Sonstiges:

Buntes Küchengarn