



Süsse Prussiens

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	32
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eiweiss
- 4 EL Zucker

Eiweiss verquirlen. Blätterteig mit dem Eiweiss bestreichen, mit Zucker bestreuen. Den Teig von beiden Längsseiten locker einrollen, in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Prussiens auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 200 °C während 25 Min.

Prussiens gut auskühlen lassen.

Zubehör

- 2 Kuchenbleche

