

### Zutaten für ca. 16 Stück:

2 Rollen Blätterteig (=ca. 550 g, also 2 Rollen à 275 g)  
350 g Nuss-Nougat-Creme (Nutella oder andere Varianten)  
150 g gemahlene Haselnüsse  
1 Eigelb  
3 EL Sahne  
Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung (schaut euch bitte das Video an, da ihr darin seht, wie es mit dem Einschneiden und Co. funktioniert):

- 1) Nehmt den Blätterteig ca. 5 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank und heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Legt ein Backblech mit Backpapier aus.
- 2) Nehmt den Blätterteig aus der Verpackung und rollt ihn vorsichtig auf. Bestreicht ihn mit Nutella und bestreut ihn mit den Nüssen. Dann klappt ihr die eine lange Seite des Teiges zur Mitte hin und die zweite ebenso, und zwar so, dass sie sich überlappen. Ihr habt dann insgesamt 3 Schichten (schaut euch diesen Schritt im Video an).
- 3) Umwickelt den so entstandenen Streifen mit dem Backpapier und stellt ihn für 10 min kühl. So lässt er sich besser bearbeiten und klebt nicht an.
- 4) Nehmt den Streifen aus dem Kühlschrank und schneidet ihn in ca. 4-5 cm breite Stücke. Jedes davon schneidet ihr in der Mitte ein. Es entsteht ein Schlitz (also nicht ganz durchschneiden). Durch diesen Schlitz zieht ihr eine Seite des Teigstücks. Das macht ihr mit allen Teigstücken.
- 5) Legt sie auf das Blech. Verquirlt ein Eigelb mit der Sahne und bestreicht die Teigstücke damit. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Haben sie eine goldgelbe Farbe angenommen, nehmt ihr sie aus dem Ofen und lasst sie auskühlen. Dann könnt ihr sie mit Puderzucker bestreuen und genießen.



## LISNATO TIJESTO SA NUTELLOM OD SAMO 5 SASTOJAKA

### **Sastojci za oko 16 komada:**

2 rolne lisnatog tijesta (=ca. 550 g, to su 2 rolne po 275 g)  
350 g namaza od lješnjaka (tipa Nutella ili druge varijante)  
150 g mljevenih lješnjaka  
1 žumanjak  
3 kašike slatkog vrhnja  
šećer u prahu za posipanje

### **Priprema: (obavezno pogledajte video, u kojem pokazujem kako se tijesto reže i mota):**

- 1) Lisnato tijesto oko 5 min prije pripreme izvadite iz frižidera. Rernu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači. Pleh obložite pek papirom.
- 2) Lisnato izvadite iz pakovanja i oprezno otvorite. Premažite sa nutellom i pospite lješnjacima. Sad 1 dugačku stranu preklopite prema sredini. Zatim drugu, tako da se u sredini preklapaju pa dobijete ukupno 3 sloja (ovaj korak pogledajte u videu).
- 3) Stvoriće se velika traka, koju umotate u pek papir i stavite na 10 min u frižider jer se tako neće lijepiti i lakše ćete komade tijesta izrađivati.
- 4) Traku izvadite iz frižidera pa izrežite na komade od 4-5 cm širine. Svaki komad u sredini urežite (ne skroz prerezati). Stvoriće se razrez u sredini, kroz koji provučete jednu stranu tijesta.
- 5) Gotove komade tijesta redajte na pleh (ostavite dovoljno razmaka). Pomiješajte vrhnje i žumanjak pa ih premažite. Pecite na 180 stepeni u zagrijanoj rerni oko 20-25 min dok ne porumene.
- 6) Zatim ih ostavite da se ohlade pa pospite šećerom u prahu i uživajte!

