



Orientalische Walnuss Röllchen mit Rosen - Orangen Wasser

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die köstlich, knusprigen Röllchen, einfach, schnell gemacht, hm....

Zutaten

- 65 g Butter
- 65 g gehackte Walnüsse
- 2 große Blätter Filoteig
- 2 Tl Zucker
- Für die Tränke:
- Saft 1 Orange
- 1 Tl Rosenwasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehackten Nüsse mit dem Zucker mengen, die Butter zerlassen und den Ofen auf 175 ° C vorheizen.

Schritt2

Den Filo Teig auslegen, vierteln und mittels eines Küchenpinsels mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt3

Die Nüsse darüber gleichmäßig streuen, bei einer Seite den Rand frei halten, aber mit Butter bestreichen.

Schritt4

Von der gegenüberliegenden Seite her eng aufrollen und etwas andrücken.

Schritt5

Auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech geben, die Naht nach unten; erneut mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt6

Für 18 - 20 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Schritt7

Heraus nehmen, noch heiß mit der Tränke einstreiche

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orientalische-walnuss-roellchen-mit-rosen-orangen-wasser/>