



Schweinsöhrchen, einfach und schnell, hausgemacht

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '25', 'yield' : ' ' });
```

Wer kennt und liebt sie nicht, die knusprig - leckeren Schweins - Öhrchen ?

Zutaten

- Für ca. 25 Stück:
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Platte Blätterteig, aufgetaut 42 x 25 cm ausgerollt
- 3 EL geröstete, gehackte Haselnüsse
- 200 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Arbeitsfläche, in der Größe des Blätterteigs, zunächst mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Darauf den Blätterteig legen, etwas andrücken.

Schritt3

Den restlichen Zucker mit den Haselnüssen mischen und die

Schritt4

Teig - Oberfläche gleichmäßig bestreuen, etwas andrücken.

Schritt5

Nunmehr, den Teig von unten bis zur Mitte einschlagen, ebenso von oben und noch einmal zur Mitte

zusammen legen.

Schritt6

Die entstandenen Streifen in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand, auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

Schritt7

Ca. 15 min. kühl stellen.

Schritt8

Für 10 min. auf die Mittlere Schiene geben, dann wenden und weitere 4 - 5 min. zu Ende backen.

Schritt9

Abkühlen lassen und nur mit den Spitzen in Kuvertüre tauchen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsoehrchen-einfach-und-schnell-hausgemacht/>