



Nusskämme

Einfaches Rezept für 10 Nußkämme. Die Kämme werden aus Tiefkühl-Blätterteig hergestellt und mit einer Haselnuss-Masse gefüllt.

Zutaten:

300g Tiefkühl-Blätterteig
150g gemahlene Haselnüsse
ein Eßlöffel Butter
ein Ei
100g Zucker
Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier

Zubereitung

Blätterteig-Scheiben einzeln auftauen. Gemahlene Nüsse in Butter leicht anrösten und auskühlen lassen.

Teigplatten halbieren und zu einer Fläche von ca. 10x10cm ausrollen.

Ei trennen. Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen. Nüsse und Zucker untermengen. Eigelb in einer Tasse mit einem Teelöffel Wasser verquirlen.

Nussmasse auf die Teigquadrate verteilen, etwa 2cm Rand freilassen. Die freien Ränder mit Eigelb bestreichen. Teigquadrate zuklappen und an den Rändern fest andrücken.

Den Rand der Längsseite mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden, so daß ein Kamm entsteht.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Nusskämme leicht aufgebogen auf das Backblech legen. Oberseiten mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) für 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.