



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Apéro Nuss-Knusper

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 10 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Nährwert: Stück: 49 kcal / F 4 g / KH 3 g / E 1,5 g

Ergibt ca. 40 Stück

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 1 Ei
- 80 g Nuss-Kernen-Mix
- 3 EL geriebener Gruyère
- 0,25 TL Zimt

Und so wirds gemacht:

- 1 Teig:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Nüsse grob hacken, mit dem Käse und Zimt mischen, über den Teig streuen, leicht andrücken. Teig in ca. 4 × 5 cm grosse Rechtecke schneiden, mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen, ca. 10 Min. kühl stellen.
- 2 Backen:** Ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops:

