HASELNUSS-ROLL-SPIESSE

MIT kinder MAXI KING

Zubereitungszeit:
ca. 50 Min
Davon aktiv:
ca. 20 Min

ZUTATEN

für 18 Portionen,
(1 Portion = 2 Spieße)

- ○ 9 kinder Maxi King
- ○ 60 g gemahlene Haselnüsse
- ○ 80 ml Milch 1,5 % Fett
- ○ 1/2 Rolle Hefeteig = 225 g (Kühltheke, längs halbiert)
- ○ 12 Haselnusskerne
- ○ 3 EL Ahorn-Sirup
- ○ 20 g Granatapfelkerne

Außerdem: 36 Holzspieße à ca. 10 cm

Portionen: 18 Portionen
Pro Portion: 41,2 g
Pro Portion: 164 kcal

ZUBEREITUNG

1

Gemahlene Haselnüsse fettfrei in einer Pfanne rösten, mit Milch ablöschen, verrühren und abkühlen lassen. Hefeteig mit Haselnuss-Milch-Mischung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Teigrolle in 36 Scheiben, à ca. 1 cm, schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Haselnuss-Rolls im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2

Haselnusskerne grob hacken. kinder Maxi King vierteln (Tipp: kinder Maxi King lässt sich am besten mit einem in einem Wasserbad leicht erwärmten Messer teilen). Je 1 Viertel aus kinder Maxi King mit 1 Haselnuss-Roll auf Spieße reihen.

3

Haselnuss-Roll-Spieße mit Ahorn-Sirup beträufeln, mit gehackten Haselnüssen und Granatapfelkernen bestreuen und servieren.