

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Nussgipfel

Zutaten

Füllung
100 g
gemahlene Haselnüsse
50 g
Zucker
4 Tropfen
Bittermandelaroma
4 EL
Wasser
Teig
500 g
veganen Blätterteig (z.B. aus der Migros oder aus dem Reformhaus)

Zubereitung

Für de Füllung:

Haselnüsse, Zucker, Bittermandel-Aroma und Wasser zu einer geschmeidigen Masse vermischen.

Für den Teig:

Den fertigen Blätterteig dünn auswallen und in Dreiecke schneiden (die breite Seite sollte ca. 10cm lang sein). Die Ränder der Dreiecke mit etwas Sojamilch bestreichen. Dann auf die breite Seite der Dreiecke etwas Füllung geben und von dieser Seite die Teigstücke zu Hörnchen aufrollen. Danach die Kanten noch einmal mit Sojamilch einstreichen, damit sie beim Backen nicht auseinandergehen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Peter Beck* wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-05-25 14:55:27

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=71

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=71

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>