Rezept

FÜR SCHNELLE UND EINFACHE "ENGELSFLÜGEL"-KEKSE

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig
etwas Wasser
100g Zucker (oder 10 Päckchen Vanillezucker)
nach Belieben Zimt







Zubereitung:

1. Blätterteig ausrollen, mit Wasser bestreichen, mit Zucker (und Zimt) bestreuen, von beiden kürzeren Seiten zur Mitte hin einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank.

2. In circa 1cm dicke Scheiben schneiden.

3. Mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und für ca. 10-15 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.

4. Fertig sind die Engelsflügel – zum Naschen und Teilen!