



Süße Walnuss-Briouats



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	261 kcal/ 1093 kJ	Fett:	13 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	32 g	ungesättigte Fettsäuren:	10 g

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Die Walnüsse in einem Mixer fein hacken. Mit dem Zucker, Zimt und der geriebenen Orangenschale vermischen und beiseite stellen.
2. Für den Sirup Honig und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen in abkühlen lassen. Sobald der Sirup abgekühlt ist das Orangenblütenwasser hinzugeben.
3. Backofen auf 150 Grad vorheizen. (Gas: Stufe 1; Umluft: 130 Grad). Die Filoteigblätter als Stapel aus der Packung nehmen und immer das oberste mit flüssiger Butter einpinseln. Ca. zwei Esslöffel der Walnussmasse entlang der schmalen Seite mit einem Abstand von 2-3 Zentimeter als Streifen auf die Teigplatte geben. Die Teigplatte aufrollen und dabei die Enden einschlagen damit keine Füllung herausfallen kann. Diesen Schritt bei jeder Teigplatte wiederholen. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der restlichen flüssigen Butter einpinseln. Ca. 25 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Noch warm mit dem Sirup übergießen und servieren.

Zutaten für 16 Portionen :

200 g kalifornische Walnüsse
70 g Zucker
1 TL Zimt
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
250 g flüssiger Honig
100 ml Wasser
2 EL Orangenblütenwasser
16 Filoteigblätter
50 g flüssige Butter