



# Apfel-Walnuss-Schweinsöhrchen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	134 kcal/ 560 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	10 g	ungesättigte Fettsäuren:	7 g

## Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + 30 Minuten  
Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Walnüsse fein hacken. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Blätterteig auftauen und in Stücke aufteilen.
2. In einer Schüssel Walnüsse, Apfelgelee, Honig und Zimt vermischen.
3. Die Mischung auf die Blätterteigstücke aufteilen gleichmäßig verstreichen. Anschließend den Blätterteig von der Seite bis zur Mitte einrollen. Die gegenüber liegende Seite ebenfalls einrollen, damit sich die typische Schweinsohrenform bildet. Die so hergestellten Teigrollen auf ein Brett legen, mit Folie bedecken und mindestens eine halbe Stunde kühlen.
4. Anschließend die Rollen in insgesamt 32 Scheiben schneiden und die Scheiben auf die Backbleche legen. Die Bleche nacheinander im Ofen ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten für 32 Portionen :

260 g kalifornische Walnüsse  
450 g tiefgefrorener Blätterteig  
85 g Apfelgelee  
150 g Honig  
1/2 TL Zimt