

Rezept

Orangen-Nuss-Röllchen

Ein Rezept von Orangen-Nuss-Röllchen, am 20.04.2024

Zutaten

2 große Orangen	250 g gemahlene Mandeln
250 g gemahlene Haselnüsse	8 EL Honig
1 TL Zimtpulver	4 EL Orangenblütenwasser
2 Bögen runder Yufka-Teig (ca. 250 g) Puderzucker zum Bestäuben	120 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. 1 Orange schälen, in die Segmente zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden, dabei den Saft auffangen. Die übrige Orange auspressen. Den Saft mit Nüssen, Honig, Zimt und Orangenblütenwasser mischen, Orangenstücke vorsichtig unterheben.
2. Die Teigbögen vierteln, jedes wie eine Torte dritteln. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen, dann den Teig damit bestreichen (etwas übrig lassen). Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Orangen-Nuss-Masse in 24 Portionen teilen. Jeweils 1 Portion auf das breite Ende von einem Teigdreieck verteilen, Teig darüber rollen, die Seiten darüber einschlagen und zur Spitze hin fertig aufrollen.
3. Die Röllchen mit der übrigen Butter bestreichen, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Die Orangen-Nuss-Röllchen abkühlen lassen und mit Puderzucker überstäuben.