Rezept

Kardamom-Orangen-Röllchen

Ein Rezept von Kardamom-Orangen-Röllchen, am 25.05.2025

Zutaten

- **1** Bio-Orange
- **80 g** feiner Rohrohrzucker
- **300 g** frische Yufka-Teigblätter (aus dem Kühlregal; ersatzweise Strudelteig-Blätter)
- **100 g** vegane Pflanzenmargarine
- **2 TL** gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 3 g KH

Zubereitung

1. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Margarine in einem Topf schmelzen. Zucker in die geschmolzene Margarine rühren, bis er sich auflöst. Orangenschale und Kardamom unterrühren und die Margarine vom Herd nehmen.

2. Den Yufkateig auf einem großen Küchenbrett entrollen und die Blätter der Länge nach halbieren. Dann jede Hälfte in 4 Dreiecke (ca. 15 × 15 cm) schneiden. Dabei ist die genaue Größe der Dreiecke nicht wichtig, sie sollen jedoch ungefähr gleich groß sein.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Auf jedes Dreieck ½ TL aromatisierte Margarine streichen und von der kürzesten Seite her zu einem dünnen Röllchen aufdrehen. Diese dicht nebeneinander auf die Bleche legen und im Ofen (Mitte) jeweils ca. 6 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.