

Rezept

Knusperröllchen

Ein Rezept von Knusperröllchen, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Datteln, Rosinen)	50 ml Portwein
1 EL Zitronensaft	1 EL Orangenmarmelade
1 Packung Yufka-Teig	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken
	40 g Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Trockenfrüchte fein würfeln. Früchte mit Portwein in der Pfanne erhitzen, Orangenmarmelade unterrühren. Mit Zitronensaft und Nelken würzen. Umfüllen, die Pfanne reinigen.

2. Aus dem Teig 16 Quadrate (ca. 15 x 15 cm) schneiden. Butterschmalz bei schwacher Hitze in der Pfanne schmelzen lassen. 8 Quadrate mit etwas Butterschmalz bestreichen, je ein Teigquadrat darauf legen. Die Früchte darauf häufen und einrollen. Butterschmalz erhitzen, die Röllchen mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten in ca. 5 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten.