

Rezept

Knusprige Gewürz-Arlettes

Ein Rezept von Knusprige Gewürz-Arlettes, am 22.06.2026

Zutaten

50 g Butter	1 Packung rechteckig ausgerollter Blätterteig (aus dem Kühlregal; ca. 275 g, ca. 26 × 43 cm)
1 Vanilleschote	100 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche	2 Backbleche (ersatzweise Backblech und Fettpfanne oder Backblech und schwerer Gitterrost)
Backpapier	Aufschnitt- oder Brotschneidemaschine oder sehr scharfes dünnes Messer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Blätterteig – falls nötig – auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Rechteckigen Teig mit flüssiger Butter gleichmäßig dünn bestreichen. Blätterteig von der schmalen Seite her zu einer Roulade aufrollen. Roulade in Folie wickeln und ca. 1 Std. in das Tiefkühlfach oder die Tiefkühltruhe legen.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backbleche mit Papier belegen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen. Zucker mit Vanillemark, Zimt und schwarzem Pfeffer mischen und in eine flache Schale geben.
3. Blätterteig-Roulade aus dem Tiefkühlfach nehmen und auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem sehr scharfen dünnen Messer in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.
4. Ein Drittel der Teigscheiben im Gewürz-Zucker wenden und nebeneinander mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. Einen zweiten Bogen Backpapier auf die gewürzten Scheiben legen, Blätterteigscheiben mit einem Nudelholz noch flacher drücken. Ein zweites Backblech auf die Scheiben und das Backpapier legen. Arlettes so im heißen Ofen (Mitte) in jeweils 8-9 Min. goldbraun und knusprig backen. Falls die Teigscheiben nach dieser Zeit noch nicht knusprig sind, Arlettes noch 1/2-1 Min. offen nachbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Mit den übrigen Teigscheiben ebenso verfahren. Dann servieren.