

Rezept

# Süße Sohlen

Ein Rezept von Süße Sohlen, am 25.04.2024

## Zutaten

**300 g** TK-Blätterteig  
**1** Eiweiß

**4 EL** Puderzucker  
**100 g** Hagelzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten auslegen und in ca. 10 Min. auftauen lassen. Mit einer runden Ausstechform 12 Kreise von ca. 6 cm Ø ausstechen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und die Kreise zu länglichen Ovalen ausrollen.
2. Das Eiweiß mit wenig Wasser verquirlen und die Ovale damit bestreichen, dabei den Teigrand frei lassen, sonst gehen die »Sohlen« beim Backen nicht auf. Gleichmäßig mit Hagelzucker bestreuen und leicht andrücken.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigovale darauf setzen.
4. Im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.