Schweineohren







1 TK Blätterteig	Ausrollen und antauen lassen
Zucker	Mit Zucker bestreuen Und von rechts und links jeweils eine ¼ Breite des Teiges zur Mitte einschlagen Mit Zucker bestreuen Den Teig noch einmal zusammenklappen Wieder mit Zucker bestreuen
In schmale Streifen schneiden und auf ein Backblech legen	
1 Ei	Verquirlen und Teigstücke damit einpinseln.
Nach Backanleitung backen und dann abkühlen lassen.	
Schokolade oder Kuvertüre	Im Wasserbad schmelzen und die Schweineohren verzieren.