

Trauben-Zigarren

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 tiefgekühlter Blätterteig | 12 kernlose Weintrauben | 1 EL Puderzucker |
| 2 EL Butter | 1 TL Zitronenschale | 3 EL Mandelblättchen |

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitronenschale reiben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und mit der geriebenen Schale und dem Zucker verrühren. Den Blätterteig vierteln, mit der Butter bestreichen und den Mandelblättern bestreuen. Die Weintrauben halbieren und jedes Teigblatt entlang der Kante damit belegen. Die beiden Längsseiten einschlagen und enge Röllchen formen. Die Röllchen auf das Backpapier legen und mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen. Die Traubenzigarren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Günther Girth am 17. Februar 2011