

Nuss-Tasche

Für zwei Personen

100 g Haselnüsse, gehackt	2 Blätterteig, TK	1 Ei
1 Vanillestange	50 ml Akazienhonig	2 EL Kokosraspeln
2 EL Kakaopulver	2 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mark aus der Vanilleschote entfernen und zusammen mit dem Honig, dem Kakao und den Kokosflocken in einer Schüssel miteinander vermengen. Eine Pfanne erhitzen und die gehackten Nüsse darin anrösten. Anschließend ebenfalls in die Masse geben und untermischen. Das Ei aufschlagen. Den Blätterteig in vier gleichgroße Stücke teilen und mit dem Ei bestreichen. Die Nussmasse gleichmäßig auf den Blätterteigstücken verteilen, diese zusammenklappen und für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Nusstasche aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Sabrina Alwang am 29. März 2012