

## Schoko-Schweinsöhrchen

Für etwa 20 Schweinsöhrchen benötigt Ihr:

- 1 Packung Blätterteig
- 50 Gramm Zucker
- 100 Gramm Zucker

Die Blätterteigscheiben auftauen den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Esslöffel Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Die Blätterteigscheiben nacheinander mit je 1 Teelöffel Zucker bestreuen und aufeinanderstapeln. Die obere Schicht nicht zuckern.

Wer keine Blätterteigscheiben bekommt, kann sich Quadrate in gewünschter Größe aus Blätterteigrollen zurecht schneiden.

Teigscheiben mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Die Scheiben anfangs mit dem Nudelholz zusammendrücken, damit sie nicht auseinanderrutschen.

Mit einem spitzen Messer zwischen den beiden längeren Seiten eine zarte Mittellinie einritzen (nicht durchschneiden). Den Teig von den beiden Seiten her bis zur Mittellinie aufrollen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Vorsichtig 1 cm dicke Scheiben von dem aufgerollten Teig abschneiden und auf das Backblech legen. Etwa 2 cm Abstand zwischen den Schweinsöhrchen lassen da sie noch aufgehen.

Das Blech in den Backofen schieben und ungefähr 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Aus dem Backofen nehmen und zum Abkühlen auf ein Rost oder Teller legen.

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel beide Seiten der Öhrchen mit Schokolade bestreichen.

Guten Appetit!