

# Schweinecken

## Zutaten:

- 1 Rolle fertigen Blätterteig
- Zucker

## Zubereitung:

- Blätterteig ausrollen
- mit Zucker bestreuen und wieder aufrollen
- dann die Teigrolle mit einem Messer in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Scheiben dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- bei 180° zwischen 10 - 20 Minuten gold-gelb backen lassen

