

KNUSPERLUST Schweineöhrchen



ZUTATEN

275 g KOMEKO KNUSPERLUST

- 10 g Zucker
- 5 g Salz
- 5 g Butter
- 190 g eiskaltes Wasser
- 225 g Butter (Zieh fett)

25 g KOMEKO KNUSPERLUST



ZUBEREITUNG

1. **275 g KOMEKO KNUSPERLUST**, 10 g Zucker, 5 g Salz, 5 g Butter und 190 g Wasser zusammen mit einem Handmixer (Knethaken) bei niedriger Geschwindigkeit verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Den Teig zu einem flachen Quadrat formen, abdecken und für ½ h kühl stellen.
3. 225 g Butter (Zieh fett) mit **25 g KOMEKO KNUSPERLUST** vermengen und kaltstellen (Masse muss „zäh“ sein, gleiche Festigkeit wie der Teig)
4. Den Teig quadratisch ausrollen (30x30 cm). Das Zieh fett in die Mitte legen und „einpacken“ (Bild 1).
5. Paket langsam und vorsichtig ausrollen (20x35) und dreiteilig zusammenlegen (Bild 2) - einfache Tour. Den Vorgang noch einmal wiederholen.
6. Den Teig in Folie einschlagen und für 15 min. kaltstellen.
7. Danach Punkt 5 wiederholen und 15 min. kaltstellen.
8. Nach den 15 min. noch einmal ausrollen und dreiteilig zusammenlegen.
9. Jetzt den Teig in reichlich Zucker ausrollen (ca. 30 cm breit / 4 mm dick).
10. Teig zweimal von oben und unten einschlagen - 6 cm (Bild 3 + 4).
11. Zum Schluss beide Seiten zusammenlegen (Bild 5) und für 30 min. kaltstellen (auch über Nacht möglich).
12. Teig in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden (Bild 6) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (Backpapier mit Wasser bespritzen, 2 cm Abstand; Bild 7).
13. Im Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 16 min. backen, wenden und weitere 6-8 min. backen (bis zur gewünschten Bräunung).

