

FOODKITCHEN

KNUSPERSPIRALEN MIT FEIGENFÜLLUNG

RZFK_001417

ZUTATEN

für ca. 80 Stück

100 g getrocknete Feigen
2 Eier (M)
170 g Zucker
1 TL Zimtpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Wodka
250 g Mehl
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
125 g weiche Butter
Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Füllung die Feigen sehr fein hacken und mit 1 Ei, 50 g Zucker, ½ TL Zimt, Haselnüssen und Wodka verrühren.
- 2 Für den Teig das Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und die Butter in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm ausrollen.
- 3 Den Teig mit der Feigenmasse bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Das Rechteck so halbieren, dass 2 Quadrate von 20 x 20 cm entstehen. Beide Quadrate straff aufrollen und rundum mit Wasser bestreichen. Den restlichen Zucker (20 g) mit dem übrigen ½ TL Zimt mischen, die Rollen darin wälzen und auf einen Teller legen. Beide Rollen zugedeckt über Nacht kühl stellen.
- 4 Am nächsten Tag den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf den Blechen verteilen und ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung: 1 Std.
Kühlen: 12 Std.

Pro Stück ca.: 39 kcal, 1 g E, 2 g F, 5 g KH