

Quittensticks

1 Packung Fertigblätterteig
ca. 80-100g Quittengelee
1 EL brauner Zucker
nach Geschmack etwas Calvados oder Aperol
1 TL gemahlener Zimt
ca. 40 g. gehackte Haselnüsse
evtl. 2 EL Puderzucker zum Bestreuen

Das Quittengelee leicht erwärmen, Zimt, Zucker und ggf. Aperol / Calvados dazu geben und glattrühren.

Die Hälfte des Blätterteigs mit dem Quittengelee bestreichen und die Nüsse darüber streuen.

Dann die zweite Hälfte des Blätterteigs darüber klappen, etwas festdrücken und in ca. 12 gleiche Streifen schneiden.

Die Streifen verdrehen und auf einem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° C auf der mittleren Schiene ca. 15 goldbraun und knusprig backen.

Nach Lust und Laune mit Puderzucker bestreuen.

