

Schmeckt  
wie selbstgemacht

**HENGLEIN®**



**Deutschland  
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.



**SÜßE & HERZHAFTE BACKIDEEN**

**Mit Teigen backen**

Alles schnell gemacht:  
von knusprig & pikant  
bis süß & saftig.

15 Rezepte machen Lust  
auf Selbstgebackenes.

**Deutschland  
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.

*HENGLEIN legt besonders viel Wert auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.*

## QUALITÄT & VIELFALT

- im Nu und ohne Aufwand leckere, abwechslungsreiche Gerichte zaubern
- konstant hohe Qualität und bester Geschmack – wie selbstgemacht

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen: frische Backteige, Teigwaren, Kartoffel- und Kloß-Spezialitäten sowie Hefeklöße & süße Hefeknödel.

**SCHNELL & EINFACH ZUBEREITET –  
IMMER EIN GENUSS!**





Seite	REZEPT	PRODUKT			
04	Zwergenmützen	Pizzateig			
05	Lauch-Champignon-Kuchen	Pizzateig			
06	Mediterraner Pizzazopf	Pizzateig			
07	Aprikosen-Himbeer-Streusel	Hefeteig			
08	Käsekuchen vom Blech	Mürbeteig			
09	Beschwipster Pflaumenkuchen	Hefeteig			
10	Süße Mandel-schnecken	Hefeteig			
11	Kirsch-Nuss-Strudel	Strudelteig			
12	Scharfe Blätterteig-Öhrchen	Blätterteig			
13	Cremige Pfirsich-schnitten	Blätterteig			
14	Nuss-Marzipan-Tarte	Blätterteig			
15	Antipasti-Pizza	Pizzateig American Style			
16	Mediterranes Grillbrot	Pizzateig American Style			
17	Zitronen-Buttermilch-Kuchen	Mürbeteig			
18	Salami-Röschen im Blätterteig	Blätterteig			

Schwierigkeitsgrad:



Einfach · Mittel · Raffiniert

So viel Zeit muss sein:



Aktiv sein · Koch-/Backzeit

Vegetarisch:



**ZUTATEN FÜR  
CA. 40 STÜCK**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Pizzateig  
(400 g)

40 Cocktailwürstchen  
1 Eigelb

1/2 TL Thymian,  
geriebelt

60 g geriebener Käse

**ZWERGENMÜTZEN**

Pizzateig mit Backpapier auf dem Backblech entrollen. 20 ca. 7 x 7 cm große Rechtecke ausschneiden und diese diagonal halbieren.

Dreiecke jeweils mit einem Cocktailwürstchen belegen und zu Hörnchen aufrollen. Eigelb verquirlen, Thymian und Käse vermischen. Hörnchen mit Eigelb bestreichen, mit der Käse-Thymian-Mischung bestreuen und ca. 10-15 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) goldbraun backen.

Nach Wunsch mit Ketchup zum Dippen servieren.



**Tip:** Anstelle von Cocktailwürstchen können auch Wiener verwendet werden. Diese halbieren und größere Dreiecke aus dem Pizzateig schneiden.

**PRO PORTION:**

kJ/kcal	186/44
Eiweiß:	1,8 g
Fett:	2,0 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
BE:	0,3

Zubereitung: 20 Min.  
+ Backen: 10 - 15 Min.





## LAUCH-CHAMPIGNON-KUCHEN

Den Pizzateig entrollen, mit dem Backpapier auf ein tiefes Backblech legen und einen kleinen Rand formen. Eventuell den Rand mit etwas Alufolie abstützen.

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Baconwürfel in erhitztem Öl anbraten, Champignons und Lauch dazugeben, ca. 5 Min. dünsten und die Mischung auf dem Teig verteilen.

Schmelzkäse, Milch und Eier verrühren, mit den Gewürzen pikant würzen und über die Gemüse-Bacon-Mischung geben.

Den Kuchen bei 220° C (Gas Stufe 5, Umluft 200° C) ca. 20-30 Min. backen.

### ZUTATEN FÜR CA. 10 - 12 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Pizzateig  
(400 g)

250 g Champignons

1 kg Lauch (Porree)

125 g Baconwürfel

1 EL Pflanzenöl

200 g Sahne-  
schmelzkäse

100 ml Milch

4 Eier

Paprikapulver

Muskat, gemahlen

Salz & Pfeffer



**Tipp:** Wenn Sie es gerne vegetarisch mögen, lassen Sie den Bacon weg.



### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 1124/269

*Eiweiß:* 13,5 g

*Fett:* 15,0 g

*Kohlenhydrate:* 20,0 g

*BÉ:* 1,4

*Zubereitung:* 25 Min.

+ Backen: 20 - 30 Min.

**ZUTATEN FÜR  
10 SCHEIBEN**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Pizzateig  
(400 g)

100 g Fetakäse

125 g Mozzarella

40 g getrocknete  
Tomaten

1 Knoblauchzehe

200 g Putenbrustfilet

1 EL Öl

1/2 Bund Basilikum

1 Eigelb

1 TL italienische  
Kräuter

bunter, grob  
gemahlener Pfeffer

**MEDITERRANER  
PIZZAZOPF**

Pizzateig entrollen und der Länge nach halbieren. Feta und Mozzarella abtropfen lassen und mit den Tomaten würfeln. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch in erhitztem Öl anbraten.

Tomaten, Feta, Mozzarella und Fleisch in der Mitte der Teigstücke verteilen, Pfeffer und Basilikum über die Mischung streuen und jeweils von der Längsseite zu Rollen formen. Die beiden Rollen ineinander flechten. Eigelb verquirlen, Pizzazopf damit bestreichen, gehackte Kräuter aufstreuen und ca. 25 Min. bei 220° C (Gas Stufe 5, Umluft 200° C goldbraun backen.

**Tipp:** Geben Sie noch in Ringe geschnittene schwarze oder grüne Oliven zur Füllung.

**PRO PORTION:**

*KJ/kcal* 841/201

*Eiweiß:* 12,2 g

*Fett:* 10,0 g

*Kohlenhydrate:* 15,0 g

*BE:* 1,3

*Zubereitung:* 15 Min.

*+ Backen:* 25 Min.





## APRIKOSEN-HIMBEER-STREUSEL

Hefeteig ca. 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Backpapier auf einem Backblech aufrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Aprikosen (Konservenaprikosen gut abtropfen lassen) waschen, trocken tupfen, halbieren, Steine entfernen und die Aprikosen mit den Himbeeren auf dem Teig verteilen.

Butter, Zucker, Pistazien und Mehl vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Obst verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 25-35 Min. goldbraun backen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden und mit der Sahne servieren.

**Tipp:** Ersetzen Sie die Aprikosen und Himbeeren durch Äpfel, Pflaumen oder Birnen oder bestreichen den Boden vor dem Belegen mit fertig käuflichem Vanillepudding.



### ZUTATEN FÜR CA. 10 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN Frischer Hefeteig (450 g)

600 g Aprikosen (ersatzweise Konserve)

1 Schälchen Himbeeren (125 g, ersatzweise TK-Beeren)

150 g weiche Butter

100 g Zucker

20 g gehackte Pistazien

220 g Mehl

1 Becher Sahne (200 ml)

2 EL Vanillezucker

### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 1958/468

*Eiweiß:* 6,9 g

*Fett:* 23,9 g

*Kohlenhydrate:* 55,9 g

*BÉ:* 4,5

*Zubereitung:* 30 Min.

+ Backen: 25 - 35 Min.

**ZUTATEN FÜR  
CA. 10 - 12 STÜCKE**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Mürbeteig  
(350 g)

500 g Quark

100 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

abgeriebene Schale  
einer unbehandelten  
Zitrone

50 g Speisestärke

4 Eier (getrennt)

400 g Sahne

100 g Puderzucker

**KÄSEKUCHEN VOM  
BLECH**

Den Teig mit dem Backpapier auf einem tiefen Backblech entrollen und einen kleinen Rand formen. Diesen evtl. mit etwas Alufolie abstützen.

Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Speisestärke, Eigelb und Sahne verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Masse auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 50 Min. backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**PRO PORTION:**

kJ/kcal 2076/496

Eiweiß: 11,2 g

Fett: 30,0 g

Kohlenhydrate: 46,0 g

BÉ: 3,8

Zubereitung: 20 Min.

+ Backen: 50 Min.

**Tipp:** Geben Sie je nach Geschmack noch Rosinen oder Mandarinen (aus der Dose) zu der Quarkmasse.







## BESCHWIPSTER PFLAUMENKUCHEN

Teig mit dem Backpapier auf einem tiefen Backblech entrollen. Butter zerlassen, mit Quark, 200 g Zucker, Zitronenschale und -saft sowie Eigelb und Stärke verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Quarkmasse auf dem Hefeteig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 25-30 Min. goldbraun backen.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, würfeln und mit 50 ml Wasser, restlichem Zucker und Zimt ca. 5 Min. dünsten. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und die Pflaumen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Saft mit Rotwein auf 250 ml auffüllen und mit dem Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Tortenguss über die Pflaumen gießen und erkalten lassen. Nach Wunsch mit Zimt-Sahne und Pflaumenspalten garniert servieren.

### ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Hefeteig  
(450 g)  
50 g Butter  
750 g Magerquark  
220 g Zucker  
abgeriebene Schale  
und Saft einer 1/2 un-  
behandelten Zitrone  
3 Eier (getrennt)  
40 g Speisestärke  
800 g Pflaumen  
Zimt, gemahlen  
200 ml Rotwein  
1 Pack. roter Torten-  
guss

### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 1428/340  
*Eiweiß:* 12,7 g  
*Fett:* 10,0 g  
*Kohlenhydrate:* 48,0 g  
*BE:* 3,7

*Zubereitung:* 40 Min.  
*+ Backen:* 30 Min.

**Tipp:** Anstelle von Pflaumen können auch Stachelbeeren, Kirschen oder Äpfel verwendet werden.



**ZUTATEN FÜR  
CA. 10 - 12 STÜCKE**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Hefeteig  
(450 g)

100 g gemahlene  
Mandeln

100 g Zucker

1 Päckchen  
Vanillezucker

50 g Rosinen

100 - 125 g Sahne  
oder Dosenmilch

Puderzucker  
zum Bestäuben

**SÜßE MANDEL-  
SCHNECKEN**

Teig mit dem Backpapier auf einem Backblech entrollen. Gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Rosinen mit der Sahne oder Dosenmilch zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Den Teig der Länge nach aufrollen, anschließend in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 20 Min. backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**PRO PORTION:**

*kJ/kcal* 1025/245

*Eiweiß:* 4,6 g

*Fett:* 10,9 g

*Kohlenhydrate:* 31,5 g

*BE:* 2,5

*Zubereitung:* 35 Min.

*+ Backen:* 20 Min.





## KIRSCH-NUSS-STRUDEL

Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwiebäcke grob zerbröseln, mit Schattenmorellen, 30 g Zucker, Vanillezucker und Nüssen vermischen.

Strudelteig entrollen, die Blätter einzeln mit Wasser bestreichen, aufeinanderlegen und halbieren. Kirschmischung darauf verteilen, den Teig zu 2 Päckchen eng aufrollen, dabei die Enden nach innen einschlagen und die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Butter schmelzen, die Strudel damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 30 Min. goldbraun backen.

In den aufgefangenen Kirschsafte Stärke, Likör und restlichen Zucker unterrühren und aufkochen lassen. Strudel in Stücke schneiden, mit Vanilleeis auf Teller anrichten und mit Kirschsauce beträufeln und servieren.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Strudelteig  
(300 g)
- 1 Glas Schatten-  
morellen (720 ml)
- 4 Vollkornzwiebäcke
- 40 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g gehackte  
Walnüsse
- 30 g Butter
- 2 EL Speisestärke
- 2 cl Kirschlikör
- 4 Kugeln Vanilleeis

### PRO PORTION:

<i>kJ/kcal:</i>	2816/671
<i>Eiweiß:</i>	11,4 g
<i>Fett:</i>	18,5 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	110,2 g
<i>BÉ:</i>	9,5

*Zubereitung:* 35 Min.  
*+ Backen:* 30 Min.



**ZUTATEN FÜR  
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Blätterteig  
(275 g)

1 gelbe Paprikaschote

1 grüne Paprikaschote

2 Zwiebeln

150 g Tomatenmark

Tabasco

Salz & Cayennepfeffer

**FÜR DEN DIP:**

1 Knoblauchzehe

200 g Schmand

150 g Joghurt

Chilipulver

Zucker

Salz

**SCHARFE BLÄTTERTEIG-  
ÖHRCHEN**

Teig entrollen, Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen, Zwiebeln abziehen. Beides fein würfeln, mit Tomatenmark vermischen, mit Tabasco und Cayennepfeffer würzen und auf dem Blätterteig verstreichen. Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen.

Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, Öhrchen auf ein mit dem Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 20-25 Min. backen.

Für den Dip den Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit Schmand und Joghurt verrühren und mit Salz, Chilipulver und Zucker pikant abschmecken.

**Tipp:** Die Blätterteig-öhrchen warm mit dem Dip und einem bunten Salat servieren.

**PRO PORTION:**

*KJ/kcal* 1973/472

*Eiweiß:* 9,9 g

*Fett:* 29,0 g

*Kohlenhydrate:* 41,0 g

*BE:* 2,8

*Zubereitung:* 30 Min.

*+ Backen:* 20 - 25 Min.





## CREMIGE PFIRSICH-SCHNITTEN

Blätterteig auf einem Backblech mit dem Backpapier entrollen und in 12 Rechtecke schneiden (ca. 12 x 7 cm). Die Teigstücke im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 15 Min. backen. Blätterteig abkühlen lassen und quer durchschneiden.

Mascarpone mit Quark, Limettensaft und Puderzucker verrühren. Einen Esslöffel Kokosraspel beiseite stellen und die restlichen Raspel unter die Creme heben. Diese mit einem Spritzbeutel auf den unteren Blätterteighälften verteilen.

Pfirsiche gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden und fächerartig auf die Mascarpone-Creme legen. Die Blätterteigschnitten mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen, die oberen Teigdeckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

### ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Blätterteig  
(275 g)

500 g Mascarpone

250 g Magerquark

Saft von 1 Limette

100 g Puderzucker

50 g Kokosraspel

1 Dose Pfirsiche  
(850 ml)

Puderzucker zum  
Bestäuben

#### **Tipp:** Statt

Pfirsichen können auch Himbeeren, Pflaumen oder Birnen verwendet werden.



### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 1567/377

*Eiweiß:* 6,7 g

*Fett:* 26,0 g

*Kohlenhydrate:* 28,0 g

*BÉ:* 2,3

*Zubereitung:* 30 Min.

*+ Backen:* 15 Min.

**ZUTATEN FÜR  
CA. 12 STÜCKE**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Blätterteig  
(275 g)

100 g Marzipan-  
rohmasse

120 g Butter

120 g Zucker

4 Eier

6 EL Mandellikör

200 g gemahlene  
Mandeln

50 g gehackte  
Haselnüsse

50 g Mandelsplitter

Fett für die Form

Salz

**NUSS-MARZIPAN-TARTE**

Blätterteig entrollen, eine eingefettete Tarte- oder Springform (Ø ca. 26 cm) bis zum Rand damit auslegen, überhängende Reste abschneiden und beiseite legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Marzipan mit Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb nach und nach mit dem Mandellikör unter die Marzipanmasse rühren, Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Die Marzipan-Mandelmasse auf dem Blätterteig verteilen, mit Haselnüssen und Mandelsplittern bestreuen. Aus dem restlichen Blätterteig Streifen schneiden oder radeln und auf der Tarte gitterförmig anrichten.

Die Nuss-Marzipan-Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 30 Min. backen – die letzten 10 Min. mit Alufolie abgedeckt fertig backen.

Tarte abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

**PRO PORTION:**

*kJ/kcal* 1842/442

*Eiweiß:* 10,1 g

*Fett:* 31,9 g

*Kohlenhydrate:* 25,2 g

*BÉ:* 2,0

*Zubereitung:* 30 Min.

*+ Backen:* 30 Min.





## ANTIPASTI-PIZZA

Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Champignons putzen und vierteln.

Gemüse mit Öl und Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Pizzateig mit dem Backpapier auf einem Backblech entrollen, mit einer Gabel einstecken, leicht salzen und mit dem Gemüse belegen.

Parmesan überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 15 Min. goldbraun backen.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Pizzateig  
American Style (380 g)  
je 1 kleine Zucchini und  
Aubergine  
je 1 kleine rote und  
gelbe Paprikaschote  
150 g Champignons  
4 EL Olivenöl  
3 EL geschnittene  
Kräuter  
80 g frische Parmesan-  
hobel  
Salz & frisch  
gemahlener Pfeffer

**Tipp:** Das Pizzabrot schmeckt auch sehr gut, wenn Sie den Parmesan durch würzigen Fetakäse ersetzen und vor dem Servieren geröstete Pinienkerne überstreuen.

### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 2075/496  
*Eiweiß:* 16,0 g  
*Fett:* 26,5 g  
*Kohlenhydrate:* 47,0 g  
*BÉ:* 4,0

*Zubereitung:* 30 Min.  
*+ Backen:* 15 Min.





## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Pizzateig  
American Style (380 g)
- 200 g Schafskäse
- 100 g Frischkäse
- 5 EL Milch
- 100 g eingelegte  
Grillpaprika (Glas oder  
Kühlregal)
- 50 g eingelegte  
Peperoniringe (Glas)
- 60 g frisch geriebener  
Parmesan

## PRO PORTION:

kJ/kcal	2543/607
Eiweiß:	22,3 g
Fett:	39,0 g
Kohlenhydrate:	38,9 g
BÉ:	3,0

Zubereitung: 15 Min.  
+ Backen: 15 - 20 Min.

## MEDITERRANES GRILLBROT

Den Teig mit dem Backpapier auf einem Backblech entrollen. Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Frischkäse und Milch verrühren und auf dem Teig verteilen. Grillpaprika und Peperoni abtropfen lassen, Paprika in Stücke schneiden und beides auf der Creme verteilen. Parmesan überstreuen und den Pizzateig im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 15-20 Min. backen. Grillbrot in Stücke schneiden und servieren.

**In der Pfanne:** Den Teig entrollen und mit der Teigoberseite in eine etwas eingölte Pfanne geben. Backpapier abziehen, eine Seite backen, wenden, wie oben beschrieben mit den Zutaten belegen und mit Deckel ca. 10-15 Min. bei mittlerer Hitze backen. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen.

**Auf dem Grill:** Den Teig entrollen, die Oberseite mit einer Gabel einstechen, mit etwas Öl bestreichen und mit der Teigoberseite auf eine Grillschale legen; dann erst das Backpapier abziehen. Eine Seite backen, wenden, wie oben beschrieben mit den Zutaten belegen und bei geschlossenem Grill ca. 10-15 Min. am Rand des Grills zubereiten.







## ZITRONEN-BUTTER-MILCH-KUCHEN

Den Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Einen kleinen Rand formen, eventuell den Rand mit etwas Alufolie abstützen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 15-20 Min. backen. Boden auskühlen lassen.

Für die Creme Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, in Buttermilch auflösen und ebenfalls unterziehen. Sahne steif schlagen und unter die Buttermilchmischung ziehen.

Die Creme kurz kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt, dann auf dem Kuchen verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

### **Tipp:** Servieren

Sie den Kuchen mit Schoko-Dekorformen verziert. Schön sieht der Kuchen auch aus, wenn Sie ihn mit einigen kandierten Zitronenscheiben belegen.



### ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Mürbeteig  
(350 g)

### FÜR DIE CREME:

75 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
400 ml Buttermilch  
Saft und abgeriebene  
Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone  
125 ml Sahne  
6 Blatt weiße Gelatine

### PRO PORTION:

*KJ/kcal:* 1027/246  
*Eiweiß:* 4,4 g  
*Fett:* 13,0 g  
*Kohlenhydrate:* 28,0 g  
*BÉ:* 2,4

*Zubereitung:* 30 Min.  
*+ Backen:* 15 - 20 Min.

**ZUTATEN FÜR  
10 STÜCK**

1 Pack. HENGLEIN  
Frischer Blätterteig  
(275 g)

150 g Salami  
(in kleinen, sehr  
dünnen Scheiben)

100 g Frischkäse

3 EL gehackte  
Petersilie

3 EL Olivenöl

3 EL Parmesan

1 EL gehackte  
Mandeln

Salz & frisch  
gemahlener Pfeffer

**SALAMI-RÖSCHEN IM  
BLÄTTERTEIG**

Petersilie, Olivenöl, Parmesan und Mandeln pürieren, mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig in 10 ca. 4 cm breite Streifen schneiden und mit Pesto-Frischkäse bestreichen.

Salamischeiben auf den Teigstreifen verteilen, dabei etwas über den oberen Rand legen und eng aufrollen.

Die Schnecken in eine gefettete Muffinform (12 Mulden) setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 25-35 Minuten goldbraun backen.

„Röschchen“ warm oder kalt servieren.

**PRO PORTION:**

kJ/kcal 970/233

Eiweiß: 7,1 g

Fett: 18,1 g

Kohlenhydrate: 10,4 g

BE: 1,0

Zubereitung: 25 Min.

+ Backen: 30 Min.



## QUALITÄT & REGIONALITÄT

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren.“

Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen.

Dank des Engagements meiner Mitarbeiter steht der Name HENGLEIN für Geschmack – wie selbstgemacht. Und das wird auch so bleiben. Darauf bin ich stolz.“

Norbert Henglein

*Für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich Eier aus Bodenhaltung sowie Kartoffeln aus deutschem Anbau.*



Egal ob Kloßteig, Eierspätzle, Kartoffelnudeln, Pizza- oder Blätterteig – unsere Produkte stehen für besten Geschmack und höchste Qualität.

An den beiden Standorten in Wassermungenau (Bayern) und Klosterhäseler (Sachsen-Anhalt) produzieren unsere rund 900 Mitarbeiter mit größter Sorgfalt und viel Engagement frische Lebensmittel für Sie.



### HENGLEIN IST TOP!

In den Kategorien „Teigwaren gekühlt“ und „Frischteige gekühlt“ wurde HENGLEIN als eine der erfolgreichsten Marken prämiert.

Schmeckt  
wie selbstgemacht

# HENGLEIN®

Bestellen Sie weitere  
Gratis-Rezepthefte unter  
[www.henglein.de](http://www.henglein.de)

## WAS GIBT ES HEUTE?

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubern Sie im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.

Wir liefern die passenden Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, z. B. raffinierte Pfannengerichte, kreative Aufläufe & Gratin, regionale Spezialitäten sowie süße & herzhaft Backideen.

## WEITERE REZEPTE UND VIDEOS IM INTERNET



...mein  
**henglein**

Informationen zu unserem Produktsortiment, eine große Auswahl an Rezepten sowie Videos mit Koch- und Backideen finden Sie unter [www.henglein.de](http://www.henglein.de)

Oder einfach  
den QR-Code  
scannen:



Hans Henglein & Sohn GmbH  
Beerbachstraße 19  
91183 Abenberg/Wassermungenau  
Deutschland  
Telefon: +49 (0) 9873/18-700