



FÜR TRADITIONSBEWUSSTE
KAFFEELIEBHABER.





Kaffee-Osterkränzchen



Aromatischer Kaffee
aus Hochland-Arabica-
und Robustabohnen

Edle Grand Cru Couverture
aus dem Hause FELCHLIN

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Packungen Blätterteig
- 3 EL Hagelzucker
- 1 Ei
- 1 Glas STAUD'S Kaffee
mit Schokolade

Zuerst je eine Packung Blätterteig in drei Stücke teilen und zu gleich großen Kugeln formen. Den Teig oval ausrollen und in einer feuerfesten Backform mit jeweils ca. 1-2 TL STAUD'S Kaffee mit Schokolade bestreichen. Direkt in der Form in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und diese gemeinsam zu einer Rolle formen. Danach zu einer Schnecke zusammendrehen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr für 15-20 Minuten bei 180°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

**AM BESTEN WARM ZUM
KAFFEE GENIESSEN.**