

# **Blätterteigkringel mit Nutella**

## **Leckere Blätterteigkringel mit Nutella**

Diese leckeren Blätterteigkringel mit Nutella sind super schnell und einfach gemacht. Hierfür benötigt ihr nur ganz wenige Zutaten und habt im Handumdrehen köstliches Gebäck. Blätterteig kann man ja immer gut im Haus haben, da ist es auch egal, ob dieser nur gekühlt, oder tiefgefroren ist. Beide Varianten eignen sich hervorragend für fixes Blätterteiggebäck. Nutella geht ja sowieso immer und in Kombination mit Blätterteig, schmeckt sie doppelt so gut ☐ Kalorienarm ist das Ganze natürlich nicht, isst man ja aber auch nicht jeden Tag, wodurch das zwischendurch durchaus mal sein darf.

Wenn ihr also mal unerwartet Besuch bekommt, oder einfach Lust auf frisches Gebäck habt, kann ich euch diese leckeren Kringel wärmstens ans Herz legen. Die Zubereitung ist fix erledigt und dauert nur ein paar Minuten. Dann kann das Gebäck auch schon in den Ofen und nach kurzer Zeit habt ihr eine mega Leckerei mit ganz wenig Aufwand. Das Ganze funktioniert übrigens auch mit Marmelade oder Apfelmus und ist ebenfalls sehr lecker. Wir lieben Blätterteiggebäck und weil es eben so schnell geht, gibt es das auch wirklich regelmäßig bei uns.

## **Schnelles und super einfaches Blätterteiggebäck mit Nutella**

Für die Blätterteigkringel wird als erstes der Backofen auf

200 Grad Ober- & Unterhitze vorgeheizt. Dann den Blätterteig in zwei gleichgroße Teile schneiden. Eine Hälfte mit Nutella bestreichen, die andere Hälfte obendrauf legen. Anschließend das Ganze in 8 gleichgroße Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen nun eindrehen, zu einem Kringel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. □

Das Eigelb gut verquirlen. Die Kringel mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-16 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und im Anschluss mit etwas Puderzucker bestäuben.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Streuselchnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**



**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## Marzipan-Mandel-Hörnchen

---



*Neuerscheinung*

### Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien  
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

**Ab sofort als eBook  
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)