

Zutaten für 16 Maschen:

2 Rollen Blätterteig (2 x 270 g)
150 g Marillenmarmelade ohne Stückchen

Zum Wenden:

130 g Zucker
1 geh. TL Zimt



Zubereitung:

- 1) Nehmt den Blätterteig ca. 5 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank, öffnet die erste Rolle vorsichtig und breitet sie aus.
- 2) Bestreicht die erste Platte mit Marillenmarmelade und legt die zweite Blätterteigplatte darauf.
- 3) Schneidet vom Rand (kurze Seite) einen ca. 2 cm breiten Streifen ab. Diesen teilt ihr auf 16 gleich große kleine Quadrate auf (das wird die Mitte der Maschen).
- 4) Schneidet die große Teigplatte nun, wie im Video gezeigt, in 16 gleich große Rechtecke. Zwickt jedes Rechteck in der Mitte zusammen, zieht jeweils eines der kleinen Quadrate mit den Fingern in die Länge und umwickelt damit die Masche in der Mitte.
- 5) Wendet die fertige Masche in der Zucker-Zimt-Mischung und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 6) Backt die Maschen bei 200 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 min lang. Lasst sie auskühlen und lasst es euch schmecken.

Sastojci za 16 mašnica:

2 rolne lisnatog tijesta (2 x 270 g)

150 g marmelade od marelica bez komadića

Za uvaljati:

130 g šećera

1 kašičica cimeta



Priprema:

1) Izvadite lisnato tijesto iz frižidera 5 minuta pred upotrebu, pažljivo otvorite prvu rolnu i raširite je.

2) Prvi list premažite marmeladom i na njega stavite drugi list lisnatog tijesta.

3) Odrežite traku od ca. 2 cm od ruba (kratka strana). Podijelite traku na 16 kvadratića iste veličine (ovo će biti sredina mašnica).

4) Izrežite veliku ploču lisnatog tijesta na 16 jednakih pravougaonika kao prikazano u videu. Svaki pravougaonik stisnite u sredini, prstima razvucite jedan od kvadratića i omotajte ga oko sredine od mašnice.

5) Gotovu mašnicu uvaljajte u mješavinu šećera i cimeta i stavite na pleh obložen pek papirom.

6) Pecite ih u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta. Ostavite ih da se ohlade i uživajte.