



REZEPTE
RUND UM DIE
WELT

ARABISCHE HALVA-LOLLIS

mit Bio Butter Blätterteig von Moin





ARABISCHE HALVA-LOLLIS

ZUTATEN

für 48 Stück

- 1 Pck. Bio Butter Blätterteig
- 150 g Halva (z.B. von Allos)
- 48 Pistazien
- 4-5 EL Honig
- 48 Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C Grad vorheizen.
Teigscheiben trennen, ca. 5 Min. antauen.
2. Halva mit Hilfe einer Reibe fein raspeln, auf den Blätterteigscheiben gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Den Blätterteig aufrollen und jede Rolle in 8 Scheiben schneiden.
3. 4-5 EL Honig vorsichtig im Topf erhitzen. In der Zwischenzeit die Teig-Halva-Scheiben auf die Holzstäbe aufspießen. Wenn der Honig flüssig ist, die Scheiben damit bepinseln und zum Schluss in die Mitte eine Pistazie drücken.
4. Nun werden die Teig-Lollies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und im Ofen für ca. 10 Min. auf mittlerer Schiene gebacken.

Wenn Sie keine Holzspieße zur Hand haben, ist das kein Problem. Dann backen Sie einfach Lollies ohne Spieß. Und nennen sie Kekse.



Zubereitung:
ca. 30 Min.



Backzeit:
ca. 10 Min.



175°C



155°C



Die Halva-Lollis haben wir mit **Bio Butter Blätterteig** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Schneideskizze



WWW.MOIN.BIO