

Københavnner tebirkes (*aus Dänemark*)

Remonce:

50g Margarine (150) anwärmen und mit
50g Zucker (100) und
50g Marzipan (5) mit den Händen verkneten.

1 Portion Plunderteig auf 40cm x 40cm und einer dicke von $\frac{1}{2}$ cm ausrollen.
(*Siehe Grundrezepte*) Den Teig in 2 Teile teilen. Beide Teigplatten zu $\frac{2}{3}$ mit der Remonce bestreichen. Das Drittel ohne Remonce zu einem Drittel einfalten und das letzte Drittel über die anderen Teile falten.
In der Breite auf 40-60cm ausrollen. In 6-8 gleichgroße Streifen schneiden und auf ein Backblech legen. $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen, bis sie doppelt so groß sind. Mit

Sojamilch bepinseln und mit
Mohn bestreuen, so dass kein Teig mehr zu sehen ist.
Bei Umluft 20-25 Minuten bei 180°C backen.

Ergibt: 12-16 Stück

Zubereitungszeit:

Backzeit: 20-25 Minuten

Ruhezeit: