

75 g CRUNCHY CREAM  
 2 Prisen Cayennepfeffer  
 1 rechteckig ausgewallter  
 Blätterteig (28 x 42 cm)  
 wenig Wasser  
 wenig Fleur de Sel  
 wenig Cayennepfeffer

Ergibt 20 Stück  
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten  
 Backen: etwa 10 Minuten  
 Nährwerte / Stück: 163 kcal

## CRUNCHY CREAM TÜÜFEL-ÄNGEL-BÄNGEL

CRUNCHY CREAM und Cayennepfeffer gut verrühren.

Blätterteig längs halbieren. CRUNCHY CREAM auf einer Teighälfte mit dem Spachtel glatt streichen. Zweite Teighälfte exakt darauflegen, gut andrücken.

Mit dem Teigrädli quer etwa 2 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Tüüfel-Ängel-Bängel mit wenig Wasser bestreichen, mit wenig Fleur de Sel und Cayennepfeffer bestreuen.

Backen: etwa 10 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Hinweis: Beim Backen fließt etwas Füllung auf das Backpapier. Die «Kruste» nach dem Auskühlen abbrechen.



## CRUNCHY CREAM TORTILLONS ANGE ET DEMON

Bien mélanger le CRUNCHY CREAM et le poivre de Cayenne.

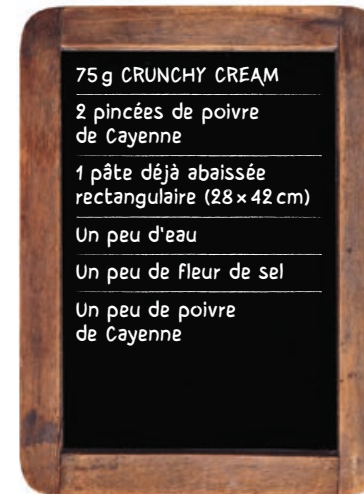
Couper la pâte feuilletée en deux dans le sens de la longueur. Etaler le CRUNCHY CREAM sur une moitié et lisser à la spatule. Recouvrir de l'autre moitié de pâte feuilletée et bien presser les deux ensemble.

A l'aide d'une roulette à pâte, découper des bandes d'environ 2 cm de largeur en diagonale, les tordre en spirales et les poser sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

Badigeonner les tortillons d'un peu d'eau, saupoudrer d'un peu de fleur de sel et de poivre de Cayenne.

Cuisson: environ 10 minutes au milieu du four préchauffé à 220 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Conseil: la garniture coule un peu sur le papier lors de la cuisson. Ôter ces «croûtes» une fois que les tortillons ont refroidi.



75 g CRUNCHY CREAM  
 2 pincées de poivre  
 de Cayenne  
 1 pâte déjà abaissée  
 rectangulaire (28 x 42 cm)  
 Un peu d'eau  
 Un peu de fleur de sel  
 Un peu de poivre  
 de Cayenne

Pour 20 pièces  
 Préparation: environ 20 minutes  
 Cuisson: environ 10 minutes  
 Valeur nutritive / pièce: 163 kcal