



## Honeyball Rolls



### Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 3 EL Schokocreme
- 2 EL Mandeln, gemahlen
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 2 EL Big Green Egg
- Honeyballs Dessert Rub
- 2 EL Puderzucker
- 1 Limette



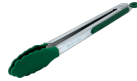
Lurch Zitruspresse



Big Green Egg Back- und Pizzastein, flach



Microplane Zester-Reibe PREMIUM CLASSIC in senfgelb



Big Green Egg Zange mit Silikon



Big Green Egg Honeyballs Dessert Rub



Big Green Egg Gusseisen Saucentopf mit Streichpinsel



Big Green Egg Starterset Small

1

Den fertigen Blätterteig ausrollen und mit der zimmerwarmen Schokocreme bestreichen.

2

Anschließend mit gemahlene Mandeln und Honeyballs Dessert Rub bestreuen, vorsichtig aufrollen und für 10 Minuten kaltstellen.

3

Das Big Green Egg aufheizen und für Backen mit dem Pizzastein bei 200°C einregeln. Das Eigelb mit der Milch verquirlen.

4

Die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, anschließen mit der Eigelb-Milch bepinseln und bei 200°C für ca. 15 Minuten im Grill goldbraun backen.

5

Die Schale der Limette abreiben und aus dem Saft mit etwas Wasser und Puderzucker eine Glasur herstellen. Die fertigen Honeyball Rolls glasieren und mit Abrieb verfeinern.