

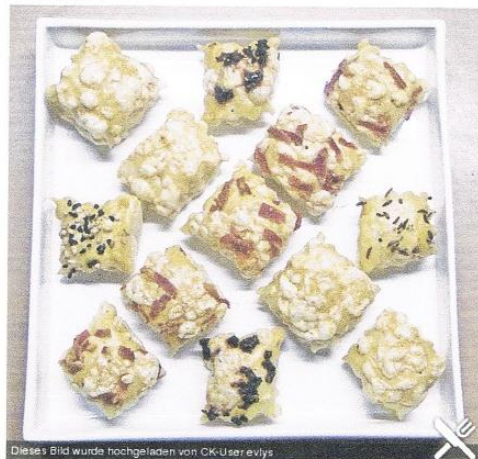
Blätterteighäppchen herzhaft

Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier auftauen lassen. Mit dem Reibekäse bestreuen und mit verschiedenen Zutaten belegen (die oben angegebenen Zutaten sind nur einige Beispiele, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt).

Dann die Blätterteigplatten mit einem Pizzaschneider in mundgerechte Stücke zerteilen. Bei 200°C ca. 20 Min. backen. Danach im noch warmen Zustand evtl. zusammengeklebte Teile noch einmal trennen.

Die Blätterteighäppchen passen hervorragend zum Bier.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User evlys

Zutaten für 6 Portionen:

1 Pkt. Blätterteig, TK
200 g Käse, gerieben
Mohn
Kümmel
Tomate(n), getrocknete, in Öl
eingelegte
Kapern
Salami
Schinken, gekocht
Sardellenfilet(s)
Oliven