

Rezept Kleingebäck aus Blätterteig

Rezept Kleingebäck aus Blätterteig

Für den Abend kann man den Blätterteig auch mit Gehacktem, Pilzen, Wurstwürfeln oder anderen deftigen Zutaten füllen. 

Zutaten:

Fertiger Blätterteig

Füllung: nach Belieben

Zubereitung:

Eine Blätterteigrolle aus der Verpackung entnehmen und die Rolle aufrollen. Aus dem Teig acht gleichgroße Stücke schneiden. Nun kommt es auf Ihren Geschmack an. Man kann einfach in die Mitte einen Teelöffel Marmelade geben und die Teile zusammen klappen. Aber man kann auch Quark mit Zucker verrühren und diese Masse auf die Stücke verteilen.

Auch Obst lässt sich als Füllung verwenden. Die Blätterteigstücke werden nun entweder als Dreieck oder zu einer anderen Form geformt. Auf das Blech sollte man Pergamentpapier legen, da die Füllung beim Backen austreten und das Blech beschmutzen kann.

Der Herd wird auf 200°C mit Ober und Unterhitze eingestellt. Beim Gasherd betrifft das die Stufe 4.

Das Blech wird auf der mittleren Schiene platziert und die Teile werden ca. 15 Minuten gebacken. Eine leichte Bräune sollte zu sehen sein. Nun mit Puderzucker bestreuen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)