

Rezept für einfache Blätterteighäppchen

Zutaten

- 1 Päckchen Blätterteig
- 150g Kräuterfrischkäse
- 1 Scheibe Käse nach Wahl
- 1 kleine Karotte
- 3-4 Cocktailtomaten
- Pfeffer
- Petersilie
- Snackpaprika

Hilfsmittel

- Runter Ausstecher oder Tasse mit 7cm Durchmesser zum Ausstechen
- Muffinförmchen

Zubereitung

1. Das Blätterteigviereck auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Ausstecher oder einer Tasse Kreise ausstechen.
2. Wenn ihr Silikonmuffinförmchen habt, könnt ihr die Blätterteigkreise einfach in die Förmchen legen. Es entsteht ein ca. 1 cm hoher Rand. Wenn ihr Metallmuffinförmchen habt, würde ich sie etwas einfetten.
3. Nun entfernt ihr das wässrige Innere der Tomaten und schneidet diese in kleine Stücke. Die Karotten, Paprika und Kräuter eurer Wahl hackt ihr ebenfalls klein.
4. Die Gemüsestücke und Kräuter mischt ihr in einer Schüssel mit dem Kräuterfrischkäse
5. Ihr gebt einen leicht gehäuften Teelöffel auf eure Blätterteigkreise und streut etwas Käse darüber.
6. Die Teilchen backt ihr ca. 12 Minuten bei 200°C bis sie schön knusprig sind.
7. Aus den Teigresten, die durch das Ausstechen entstanden ist, könnt ihr kleine Marmeladenblätterteighäppchen machen. Dafür müsst ihr nur die Reste abwechselnd mit etwas Marmelade in die Muffinförmchen stapeln. Bei mir kamen dabei ca. 6 süße Häppchen raus.
8. Und nun feiert schön und lasst es euch schmecken!