Himbeer-Schweineohren

Zutaten für 10 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 2 EL Himbeermarmelade

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So machst du die Mini-Schweineohren selber

1. Rolle den Blätterteig aus und bestreicht ihn mit der Himbeermarmelade. Lasse dabei an den Rändern etwas Platz.

2. Rolle den Blätterteig von den beiden breiten Seiten bis zur Mitte auf.

3. Schneide ihn anschließend in Scheiben.

4. Belege ein Blech mit Backpapier und verteilt die Blätterteig-Stückchen darauf.

5. Backe die kleinen Himbeer-Schweineohren für etwa 20 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.