

Blätterteig-Häppchen mit Camembert



Zutaten für 16 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- 125 g Camembert
- Pfeffer
- Preiselbeermarmelade
- Rosmarin

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Camembert in 16 kleine Scheiben.
2. Schlage das Ei in eine Schüssel und verquirle es.
3. Rolle den Blätterteig aus und bestreiche ihn mit dem verquirelten Ei. Falte den Blätterteig in der Mitte zusammen. Bestreiche ihn erneut mit Ei und bestreue ihn mit frisch gemahlenem Pfeffer.
4. Schneide den Blätterteig in 16 kleine Häppchen. Lege diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Heize den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Belege jedes Blätterteig-Teilchen mit einer Scheibe Camembert.
7. Backe die Häppchen nun für 15 Minuten im Ofen goldbraun.
8. Belege die herzhaften Blätterteig-Häppchen anschließend mit Preiselbeermarmelade

und verziere sie mit einem Zweig Rosmarin.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

