

Blätterteig Käsemäuse



vegetarisch

kleinkindtauglich

Käsemäuse aus Blätterteig - ein herzhaftes Fingerfood mit Rahm-Camembert, das nicht nur lecker, sondern auch richtig toll anzusehen ist

Du suchst ein einfaches Fingerfood für den Kindergeburtstag? Dann solltest du mal unsere Käsemäuse probieren. Sie sind nicht nur richtig lecker, sondern gleichzeitig ein Augenschmaus und bringen Kinderaugen zum Leuchten.

Ob zum Abendessen bei der Kinderparty zu Hause oder als Mitgebsel in Kindergarten und Schule - das herzhaftes Blätterteiggebäck mit einer cremigen Rahm-Camembert Füllung kommt überall gut an.

Wir verwenden dafür am liebsten den Rahm-Camembert von der Marke CHAMPIGNON. Mit Radieschen, schwarzen Oliven und Heidelbeeren lassen sie sich kinderleicht verzieren.

Du planst ein Partybuffet zu Hause oder für deine Silvesterparty? Prima! Auch dort machen die Käsemäuse eine wunderbare Figur.

Zutaten für 8 Stück:

- 125 g Rahm-Camembert (von der Marke CHAMPIGNON)
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Milch
- 1 Ei (benötigt wird nur das Eigelb)
- 8 Radieschen (als Ohren und Schwänzchen)

- 8 Heidelbeeren (als Schnauze)
- 2 Oliven (schwarze, als Augen)
- 8 Zahnstocher

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 15 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 30 Minuten |

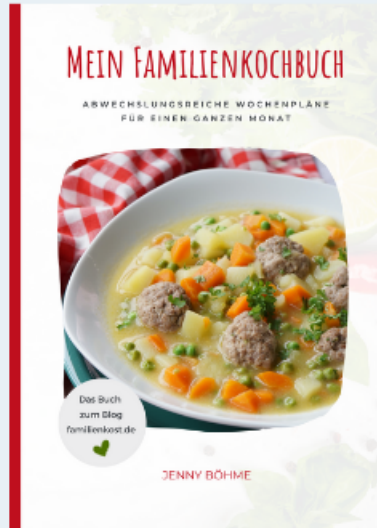
So machst du die Blätterteig-Käsemäuse selber

1. Schneide den Camembert wie eine Torte in 8 Käseecken.
2. Rolle den Blätterteig aus und steche 8 Kreise aus. Lege jeweils eine Käseecke auf einen Blätterteigkreis und wickle diesen dann um den Käse.
3. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Lege die Blätterteig-Käse-Ecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verquirle das Ei mit etwas Milch und pinsele die Blätterteig-Käse-Ecken damit ein.
5. Backe sie für 15 Minuten.
6. Wasche die Radieschen und schneide die Enden mit den kleinen Wurzeln ab. Du brauchst sie später als Schwänzchen für deine Mäuse.
7. Schneide außerdem 16 Radieschenscheiben, die du als Ohren in die Blätterteig-Käse-Ecken steckst.
8. Bohre mit dem Zahnstocher ein kleines Loch vor und stecke die Radieschenwurzelschwänzchen hinein.
9. Halbiere die Zahnstocher, stecke eine Blaubeere darauf und befestige sie als Nase.
10. Schneide kleine schwarze Olivenstückchen und lege sie als Augen auf deine Blätterteig-Käse-Ecken. Fertig sind deine Blätterteig-Käsemäuse.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>