Blätterteig-Snacks mit Frischkäse

Zutaten für 35 Stück

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 EL Frischkäse
- 1 Ei
- Pfeffer

Zum Belegen:

- Tomate
- Mozzarella
- Champignon
- Gouda
- Camembert
- Mais
- Brokkoli

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus. Bestreiche einen Blätterteig mit Frischkäse und lege den zweiten darauf.
2. Schneide den Blätterteig mit dem Pizzaschneider in 35 Vierecke. Lege den Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech.
3. Nimm ein kleines Glas und drücke es in jedes Viereck. Stich dann mit einer Gabel Löcher in den Teig.
4. Schlage das Ei in eine Tasse und verquirle es. Bestreiche den Teig damit. Streue dann etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber. Belege die Vierecke nun nach Belieben mit frischem Gemüse und Käse.
5. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Backe die Häppchen für 18-20 Minuten im Ofen goldgelb.

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