

Himbeer-Schweineohren



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Die Himbeer-Schweineohren haben wir gebacken, als wir eine schnelle eifreie Alternative für ein Kind zum Kindergeburtstag brauchten. Da die meisten Kuchen ja Ei enthalten, wollten wir auch etwas Süßes im Angebot haben, bei dem jeder zulangt kann. Außer zum Kindergeburtstag eignen sich die süßen Schweineohren auch sehr gut für ein Picknick.

Zutaten für 10 Stück:

- Blätterteig aus dem Kühlregal
- Himbeermarmelade

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Die Zubereitung ist ganz einfach: rollt den Blätterteig aus und bestreicht ihn mit der Himbeermarmelade (lasst dabei an den Rändern etwas Platz). Dann rollt ihr den Blätterteig von beiden Seiten bis zur Mitte ein und schneidet ihn anschließend in Scheiben. Am besten geht das, wenn ihr ihn kurz in der Kühltruhe anfrischen lasst.

Anschließend backt ihr die Himbeer-Schweineohren für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen.

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>

Wir haben für die schnellen Blätterteig-Schweineohren fertigen Blätterteig genommen, der absolut eifrei war. Wenn das auch für euch wichtig ist, dann prüft immer sicherheitshalber nochmal das Etikett eures Blätterteigs, denn die Zutaten unterscheiden sich geringfügig von Firma zu Firma.