

Blätterteig-Augen für Halloween

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Platten)

Füllung:

10 grüne Oliven

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)



1. Vorbereiten: Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2. Zubereiten: Jedes Teigquadrat in 4 weitere Quadrate schneiden. In jedes Quadrat ringsherum einen etwa ½ cm breiten Rand so einschneiden, dass 2 gegenüberliegende Seiten geschlossen bleiben. Die beiden anderen durchschnittenen Ecken jeweils auf das gegenüberliegende Dreieck legen, so dass eine Rautenform entsteht (Abb. 1). Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Min.

Rauten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Füllung: Oliven quer halbieren. Crème fraîche mit einem Teelöffel in den "Körbchen" verteilen und je ½ Olive mit der Schnittfläche nach oben als "Auge" hineinsetzen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 4 g, kJ: 277, kcal: 67

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1