

Blätterteig-Snacks

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Platten)
1/2 Dose Feigen (Abtropfgew. 415 g)
etwa 5 Scheiben Schinken (etwa 50 g)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
4 eingelegte Paprika
1 Eigelb (Größe M)
etwas Milch



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Übrige Crème fraîche und Feigen dazu servieren.

1. Vorbereiten: Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Feigen abtropfen lassen. Schinken in kleine Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Zubereiten: 3 Blätterteigscheiben vierteln, mit etwas Crème fraîche bestreichen, mit Schinken belegen. Jeweils eine Feige daraufsetzen und die Teigecken darüber zusammendrücken. 2 Blätterteigscheiben halbieren und mit etwas Crème fraîche bestreichen, mit Schinken belegen. Jeweils eine Paprika darauflegen und von der kurzen Seite aufrollen.

3. Die Blätterteigpäckchen auf das Backblech setzen. Eigelb mit Milch verschlagen und das Gebäck damit bestreichen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Snacks mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 7 g, kJ: 416, kcal: 100