

Pikante Häppchen aus Blätterteig

Mit tiefgekühltem Blätterteig ist dieser pikante Snack schnell zubereitet.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Blätterteig:
225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Scheiben)

Füllung:
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
3 TL grünes Pesto
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
20 Mini-Salami (etwa 100 g)
etwa 2 EL Milch

Wie bereite ich herzhaftes Häppchen aus Blätterteig zu?:

1 Vorbereiten:

Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Füllung zubereiten:

Crème fraîche mit Pesto verrühren.



3 Blätterteig:

Blätterteigscheiben auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Jedes Blätterteigquadrat mit Hilfe eines Messers oder Teigrädchens vierteln. Jedes kleine Quadrat dünn mit der Crème-fraîche-Masse bestreichen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Die übrige Crème-fraîche-Masse als Dip zurückstellen. Je eine Mini-Salami in die Mitte einer Dreieckshälfte legen und die Teigplatten zu Dreiecken zusammenfalten. Die Teigränder mit Hilfe einer Gabel gut zusammendrücken. **ODER** je eine Mini-Salami in die Mitte des Quadrates legen und die 2 gegenüberliegenden Ecken zum Mittelpunkt legen und leicht andrücken.

- 4** Die kleinen Häppchen auf das Backblech legen. Die Häppchen mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas Milch bestreichen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Die kleinen Häppchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm mit dem übrigen Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken auch Mini-Bockwürstchen statt der Salami.

