

# BLÄTTERTEIG-HÄPPCHEN MIT CAMEMBERT

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- 125 g Camembert
- Pfeffer
- Preiselbeermarmelade
- Rosmarin



## Zubereitung:

1. Schneide den Camembert in 16 kleine Scheiben.
2. Schlage das Ei in eine Schüssel und verquirle es.
3. Rolle den Blätterteig aus und bestreiche ihn mit dem verquirlten Ei. Falte den Blätterteig in der Mitte zusammen. Bestreiche ihn erneut mit Ei und bestreue ihn mit frisch gemahlenem Pfeffer.
4. Schneide den Blätterteig in 16 kleine Häppchen. Lege diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Heize den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Belege jedes Blätterteig-Teilchen mit einer Scheibe Camembert.
7. Backe die Häppchen nun für 15 Minuten im Ofen goldbraun.
8. Belege die herzhaften Blätterteig-Häppchen anschließend mit Preiselbeermarmelade und verziere sie mit einem Zweig Rosmarin.

**Nährwerte pro Portion:** 98 kcal | KH 7,1 g | E 2,7 g | F 6,3 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

