



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigrolle ausrollen, Buchstaben mit den Keksausstechern auslösen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit dem Backpinsel alle Buchstaben einölen und 13 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten für die herzhafte Variante schräg halbieren. Später eine Hälfte drehen, um so eine Herzform zu erzeugen. Für die süße Variante Erdbeeren halbieren, Grün abschneiden und den oberen Bereich herzförmig schneiden.

Nun vorsichtig ein gebackenes U auf den Spieß schieben, im Anschluss Tomate oder halbe Erdbeere ergänzen und mit dem gebackenen I abschließen. Nach Wunsch den süßen Spieß noch mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Die Blätterteigbuchstaben lassen sich nach Lust und Laune dekorieren. Für die herzhafte Variante können diese mit Mohn- oder Sesamsaat, Salzflöckchen oder getrockneten Kräutern bestreut werden. Die süße Variante können vor dem Backen mit Hagelzucker oder gehackten Mandeln dekoriert werden.

ZUTATEN

Für die herzhafte Variante:
1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
20 längliche Cherrytomaten
Salz
schwarzer Pfeffer
optional: 3 Zweige Basilikum

Für die süße Variante:
1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
10 Erdbeeren
3 EL Zucker
optional: 1 EL Puderzucker

UTENSILIEN

U und I Keksausstecher, 20 kurze Holzspieße, kleines Schälchen, Backpinsel