

Knusprige Blätterteigherzen

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Blätterteigrolle ausrollen und nach Belieben mit Pesto oder Marmelade bestreichen. Bei der herzhaften Variante noch etwas Parmesan über das Pesto reiben. Dann in der Hälfte zusammenklappen und leicht zusammendrücken. Nun 2 cm breite Streifen schneiden, diese verdrehen und zu einem Herzen zusammenlegen. Das Eigelb in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Wasser verquirlen.

Die Blätterteigherzen auf ein Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Je nach Variante erneut mit Parmesan oder Zucker bestreuen und 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.

TIPP

Die Blätterteigherzen lassen sich schnell und ganz nach Geschmack zubereiten. Bei der herzhaften Variante passt zeitgleich ein grünes Pesto oder ein beliebiger Aufstrich. Die süße Variante kann mit Nuss-Nougat-Creme oder anderen Marmeladen gebacken werden. Wie wäre es hier mit einer Streuselglasur? Dafür Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf die gebackenen Herzen streichen und mit Dekostreuseln bestreuen.

ZUTATEN

Für die herzhafte Variante:

- 1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
- 100 g Rotes Pesto
- 20 g Parmesan
- 1 Eigelb

Für die süße Variante:

- 1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
- 60 g Himbeer- oder Erdbeermarmelade
- 1 EL Zucker
- 1 Eigelb

UTENSILIEN

Messer, Feinreibe, Backpinsel, kleine Schüssel