

Blätterteig-Häppchen (Natur und mit Tomaten)

Zeitlicher Aufwand (insgesamt): 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Menge: 1 Blech

Zutaten

1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ei

Heller und dunkler Sesam

Optional

Kleine Tomaten

Basilikum oder Basilikum-Öl



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Du kannst auch das Backpapier der Blätterteigrolle verwenden – auf der Verpackung steht in der Regel, ob es zum Mitbacken geeignet ist.
2. Den Blätterteig vorsichtig ausrollen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und in mundgerechte Stücke schneiden.
(Du kannst die Stücke ein wenig auseinanderziehen, das ist aber in der Regel nicht nötig, da der Blätterteig hauptsächlich nach oben und nicht zur Seite aufgeht. Nach dem Backen lassen sich die Häppchen ganz einfach auseinanderziehen oder bei Bedarf noch einmal durchschneiden.)
3. Nun gibt es zwei Möglichkeiten:
 - ➔ Natur: Den Blätterteig mit Sesam bestreuen.
 - ➔ Mit Tomaten/ Gemüse: Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und jeweils mittig auf ein Blätterteigstück legen.
4. Beide Varianten großzügig mit Sesam bestreuen. Die Blätterteig-Häppchen im vorgeheizten Backofen etwa 10–15 Minuten backen, bis der Blätterteig schön aufgegangen und goldbraun gebacken ist.
5. Nach dem Backen kannst du optional tröpfchenweise etwas Olivenöl auf den Häppchen verteilen. Ich habe dafür Basilikum-Öl verwendet. Wenn du frische Kräuter verwenden möchtest, solltest du diese erst auf die abgekühlten Häppchen geben und kurz vor dem Verzehr frisch darüberstreuen.

Mein persönlicher Tipp:

Ein schneller Snack, der mit wenigen Zutaten auskommt und so schnell zubereitet, wie er aufgegessen ist.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥