



Blätterteig-Herzen am Stiel



Rezeptinfo

Zutaten für 15 Stück

Zubereitungszeit ca. 10 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 536 kJ, 128 kcal, 11,9 g Kohlenhydrate, 1,9 g Eiweiß, 8 g Fett, 30 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

Zubereitung

Blätterteig-Herzen am Stiel sind ein tolles Gebäck für deine Liebsten - ob als Geschenk zum Muttertag, zum Valentinstag, zum Geburtstag oder als süße Aufmerksamkeit zwischendurch: Die leckeren Herzchen aus Blätterteig kommen immer gut an!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und legst ein Backblech mit Backpapier aus.

Step 2:

Nun rollst du den Blätterteig aus und stichst mit einer großen Plätzchenform Herzen aus dem Blätterteig aus. Je ein Herz auf das Backpapier legen, einen Klecks Nuss-Nougat-Crème oder Marmelade in die Mitte geben und an das spitze Ende ein Holzstäbchen als Stiel drücken. Jeweils ein zweites Herz auflegen und die Seiten mit den Zacken einer Gabel hübsch festdrücken. Dann das nächste Herz befüllen und so lange fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Step 3:

Das Ei in einer kleinen Schale verquirlen und auf die Herzen streichen. Nun kannst du noch Nüsse oder Hagelzucker zum Verziern auf die Herzen streuen und sie anschließend im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Zutaten

Menge

1 Packung	Blätterteig aus dem Kühlregal
3 EL	Nuss-Nougat-Crème
3 EL	Marmelade
15	Holzstäbchen
1	Ei
2 EL	gehackte Nüsse
2 EL	Hagelzucker