



# REZEPT

# SCHNELLE BLÄTTERTEIGHERZCHEN

## ZUTATEN & DEKO:

- Fertiger Blätterteig
- Nougatcreme/Vanillepudding
- 1 Ei
- Etwas Milch
- Ausstechherz
- Gabel
- Pinsel zum Bestreichen
- Verzierung nach Belieben

## ZUBEREITUNG:

- Rolle den Blätterteig aus und steche mit dem Ausstecher Herzen aus.
- Nun gib etwas Nougatcreme oder Vanillepudding in die Mitte und lege ein weiteres Herz darüber.
- An den Seiten werden die Herzchen nun mit einer Gabel zusammengedrückt.
- Lege die Herzen auf ein Backblech. Danach vermische das Ei mit etwas Milch und bestreiche damit die Herzen.
- Nun werden die Herzen laut Packungsanleitung vom Blätterteig im Rohr gebacken.
- Wenn die Herzen ausgekühlt sind, kannst du sie nach Belieben verzieren. Wir haben hierzu etwas Puderzucker mit einem kleinen Schuss Zitronensaft glatt gerührt und dies als Kleber für unsere Dekoration verwendet.



Unser Backtipp geht ganz schnell und ist eine liebe Idee und Aufmerksamkeit für deine Liebsten!

**Tipp:** Statt der süßen Variante kann man natürlich die Herzen auch pikant füllen und eine Schinken/ Käse- oder Lachsfüllung verwenden.

**Gutes Gelingen!**