



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Schoko Blätterteigherzen

Schoko Blätterteigherzen

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal

Nach Belieben Nick Sweet Chocolate Sauce

0.5 Banane

50 g Erdbeeren

1 Ei

Etwas Puderzucker

1 Herz Ausstechform

Schoko Blätterteigherzen

1.

Banane und Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

Blätterteig ausrollen und mit einer Herz Ausstechform

Herze ausstechen.

Die Hälfte der Herzen mit den Erdbeer- und

Bananenwürfel belegen und dann etwas

Schokoladensauce darüber verteilen.

Dann die andere Hälfte der Herzen über die belegten

legen und jeweils (mit einer Gabel) am Rand festdrücken,

sodass die Füllung komplett umhüllt ist.

Die Herzen auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen, ein Ei verquirlen und damit die Herzen bestreichen.

Für 20 min. bei 200°C in den Ofen geben. Die fertigen Schoko Blätterteigherzen mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit weiterer Schokosauce garnieren.