



Blätterteig Käse Honig Häppchen

Blätterteig Käse Honig Häppchen

1 Blätterteigrolle (rechteckig)

150 g Brie oder Camembert

3 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

50 g Haselnüsse (grob gehackt)

1 Eigelb (zum Bestreichen)

1 Prise(n) Salz & Pfeffer

Blätterteig Käse Honig Häppchen

1.

Den Blätterteig ausrollen und in 12 Vierecke schneiden.
Die Ränder der Vierecke jeweils leicht nach innen falten,
sodass eine kleine Tasche entsteht.

Den Brie oder Camembert in kleine Scheiben schneiden
und je ein Stück in die Mitte jedes Blätterteig-Vierecks
legen. Die gehackten Haselnüsse darüber verteilen. Nach
Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Die Ränder der Blätterteig-Quadrate mit verquiritem Eigelb bestreichen. Die Häppchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) etwa 12 min. backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

Nach dem Backen die Häppchen aus dem Ofen nehmen und mit Honig beträufeln. Sofort servieren.