

Blätterteig-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Blätterteig

Zutaten für: 10 Portionen

1	Pack.	Tiefkühlblätterteig
1	Tafel	Vollmilchschokolade
1		mittl. Ei

Anleitung:

1. Schritt Die Blätterteigscheiben auftauen lassen (10-15 Minuten). Dann den Blätterteig dünn ausrollen und mit verschiedenen Förmchen Plätzchen ausstechen.
2. Schritt Ein Stück der Vollmilchschokolade zwischen zwei Plätzchen legen. Die Ränder dieser Plätzchen mit Eigelb bestreichen und vorsichtig festdrücken.
3. Schritt Nun in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca 10 Minuten backen.
4. Schritt Wichtig: Da der Blätterteig ziemlich aufgeht sollte er wirklich dünn ausgerollt werden damit die Plätzchen noch Ihre Form behalten. Mit der Schokoladenfüllung oder auch mit Nuss-Nougat-Creme schmecken diese wirklich sehr lecker besonders wenn sie noch lauwarm gegessen werden.