

Zackig g'schmackig: Blätterteig Schmetterlinge

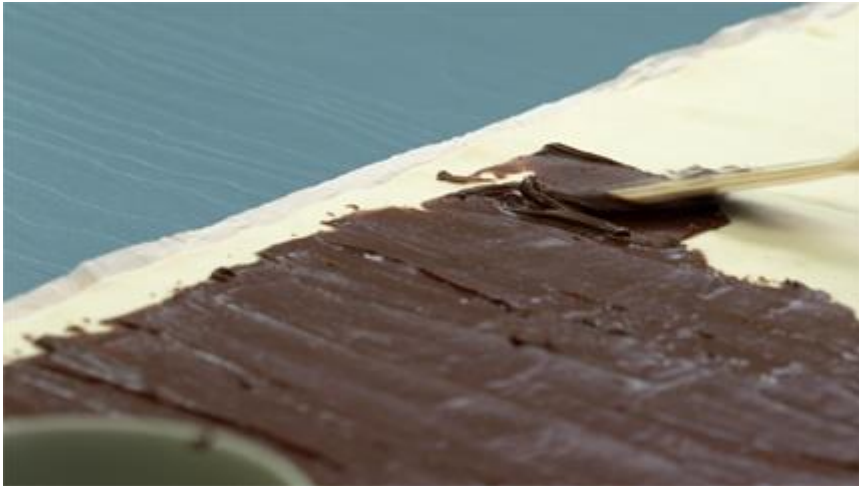
Wie du diese süßen Blätterteig Schmetterlingen machst, erfährst du hier.



Für die süßen Blätterteig Schmetterlinge brauchst du Blätterteig, eine Füllung deiner Wahl (zum Beispiel Nuss-Nougat-Creme), Salzstangen, Schokolinsen und ein Ei.



Zunächst bestreichst du den Blätterteig großzügig mit der Nuss-Nougat-Creme.



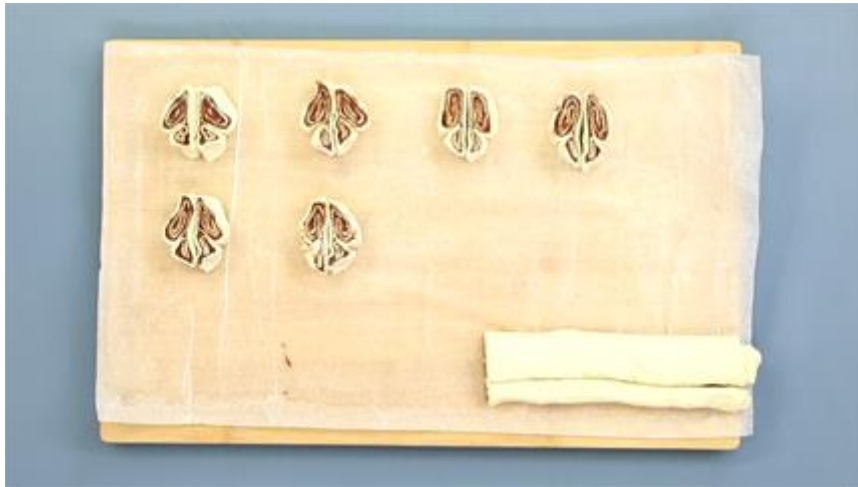
Rolle ihn dann von beiden Seiten zur Mitte hin ein.



Dabei sollte die obere Rolle etwas dicker sein.



Jetzt schneidest du vorsichtig den Teig in kleine Stücke. Daraus entstehen die Schmetterlingsflügel.
Klappe sie auf und lege sie aneinander.



Mit einem Glas und etwas Backpapier drückst du den Teig vorsichtig flach.



Wenn du möchtest, kannst du die Schmetterlinge mit etwas Eigelb bestreichen. Damit bekommt der Teig mehr Farbe und Glanz.

Die Blätterteig Schmetterlinge werden jetzt im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind.



Jetzt bekommen die Schmetterlinge noch ihre Fühler!

Brich dafür eine Salzstange in kleine Stücke und stecke sie in den noch warmen Blätterteig.



Zum Schluss gibst du als „Kleber“ etwas Nuss-Nougat-Creme auf die Schokolinsen und verzierst damit den Schmetterlingskörper und die Fühler.



Wenn du es lieber salzig magst, kannst du deine Schmetterlinge zum Beispiel mit einer Tomaten-Käse-Mischung füllen.



Ob süß oder herzhaft - mit diesem Rezept bekommst du garantiert Schmetterlinge im Bauch!