

Ananasspitzen aus Blätterteig



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Stk.
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Ananasstücke	½ Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Zuerst das Backrohr auf 180° vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und in 12 gleich große Quadrate schneiden (ev. mit einem Teigrad). Mit Marillenmarmelade bestreichen, die Ananasstücke diagonal auflegen und den Teig über den Ananasstücken zu einem Spitz zusammenschlagen. (Siehe Foto)

Das Ei verquirlen und das Gebäck damit einstreichen.

Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180° (O/U Hitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1025-Ananasspitzen-aus-Blaetterteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at