

## Gemm goes Youtube – Folge 10

### Erdbeer- Blätterteigherzen

#### Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig (= 6 Platten)
- Erdbeeren (nach Belieben)
- 1-2 EL Nutella
- 1-2 EL Erdbeerkonfitüre
- etwas Frischkäse
- 1 verquirltes Ei



#### außerdem:

- Obstmesser
- Ausstechformen z.B. großer Kreis und kleines Herz (oder großes und kleines Herz oder andere)
- Pinsel
- Gabel
- Teelöffel

#### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Erdbeeren waschen, Grünes entfernen und in dünne Scheiben schneiden
3. aus den Blätterteigplatten mit der großen Ausstechform 12 Kreise ausstechen
4. aus 6 Kreisen mit der kleinen Ausstechform die Herzen in der Mitte ausstechen
5. Kreise ohne Loch auf das Backblech legen
  - a. drei Stück mit Nutella bestreichen, dabei einen kleinen Rand freilassen, und mit Erdbeerscheiben belegen
  - b. drei Stück zuerst mit etwas Frischkäse dann mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, dabei einen kleinen Rand lassen, und mit Erdbeerscheiben belegen
6. jeweils ein Kreis mit Loch auf die belegten Kreise legen, den Rand mit der Gabel festdrücken
7. Blätterteigkreise mit verquirltem Ei bestreichen
8. in den Ofen schieben, ca. 15 min goldgelb backen
9. aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben und genießen! Guten Appetit! 😊