

Süß-pikante Käse-Häppchen

Géramont mit Blätterteig und süßer Konfitüre

 30 min.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung (ca. 275 g) Blätterteig, gekühlt
1 Packung (200 g) Géramont Cremig-Leicht
60 g Himbeerkonfitüre (z. B. Schwartzau Samt Himbeere)
1 Eigelb



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig in 12 Quadrate schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen. Ca. 15 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und quer aufschneiden.

Géramont Cremig-Leicht in feine Scheiben schneiden, die Blätterteig-Feuilletés damit belegen. Je einen gehäuften Löffel Himbeerkonfitüre darauf geben. Die süß-pikanten Blätterteig-Häppchen frisch zubereitet servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1995 KJ / 471 Kcal
Eiweiß: 21 g
Fett: 27 g
Kohlenhydrate: 60 g