

Gefüllte Blätterteigsterne

ERGIBT CA. 35 STERNE

2 ausgewählte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verknüpft, zum Bestreichen

FÜLLUNG

60g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, fein geschnitten

125g Kräuter-Cantadou

2 EL Mohn



Aus den Blätterteigen mit Guetzli-Ausstecher ca. 70 Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte mit Ei bestreichen und mit Mohn garnieren.

BACKEN: *Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.*

FÜLLUNG: *Getrocknete Tomaten mit Kräuter-Cantadou mischen. Auf die Sterne ohne Mohn streichen. Restliche Sterne als Deckel drauflegen.*

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 8 Min. pro Blech

Energiewert / Stück

ca. 394 kJ/94 kcal

Mein Einkauf

- 2 ausgewählte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 125 g Kräuter-Cantadou
- 2 EL Mohn

Im Vorrat

- Ei

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 04/18.12.2007