

Blätterteig-Snacks mit Camembert



Zutaten (ca. 10 Stück):

- 1 Pkt. Blätterteig
- 1 Pkt. Camembert
- 20 Trauben (rot - kernlos)
- Honig (flüssig)
- Rosmarin (gehackt)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Blätterteig entrollen, in 10 gleich große Vierecke schneiden und die Ränder jedes Blätterteigquadrats etwa 5 mm dick einklappen, sodass ein Rand entsteht.

Dann den Camembert in gleichmäßige Würfel schneiden, die Trauben waschen und trocknen.

Je 2 Camembert Würfel und 2 Weintrauben auf jedes Blätterteig Stück setzen.

Die Blätterteighappen auf das vorbereitete Backblech setzen und bei 180 Grad Celsius Umluft etwa 15 Minuten backen bis der Käse leicht geschmolzen ist und der Blätterteig eine goldbraune Farbe bekommen hat.

Nährwertangaben: 184 kcal p.P., 15 g KH p.P.