



# Blätterteig-Füßchen mit Marmelade

Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Blätterteig	1 St.
Himbeerkonfitüre	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Pinsel, Nudelholz

1. Pappes in kleine Füße schneiden und als Schablone verwenden. In einer Schüssel Ei verquirlen. Auf einer bemehlten Fläche Blätterteig abrollen und leicht ausrollen. Schablone auf den Blätterteig setzen und 16 kleine Füßchen ausschneiden.
2. Die Hälfte der Füßchen mit Himbeerkonfitüre einpinseln, jeweils ein Blätterteigfüßchen daraufsetzen und mit Ei einpinseln. Blätterteig-Füßchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	78 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g