

Käse-Fledermäuse



Zutaten für ca. 15 Fledermäuse:

- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 275 g)
- 100 g Schönegger Gipfelstürmer
- 1 Eigelb
- Halloween Ausstechform „Fledermaus“

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.
2. Käse fein reiben.
3. Blätterteig aus der Packung nehmen, ausrollen und eine Hälfte des Teiges mit dem fein geriebenen Schönegger Gipfelstürmer bestreuen.
4. Die andere Blätterteighälfte darüberlegen und leicht mit dem Nudelholz anpressen.
5. Mit der Ausstechform Fledermäuse ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
6. Die Fledermäuse mit Eigelb dünn bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 min bei 200°C auf mittlerer Schiene goldgelb backen.
8. Die fertigen Fledermäuse aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!