

Blätterteiggebäck mit weißen Schoko-Bons

Blätterteiggebäck mit weißen Schoko-Bons

Heute gibt es mal wieder ein Blätterteig Rezept und zwar für super leckeres Blätterteiggebäck mit weißen Schoko-Bons. Auch dieses Blätterteiggebäck ist fix zubereitet und einfach richtig lecker. Weil ich besonders die weißen Schoko-Bons absolut liebe, habe ich das Gebäck auch damit gefüllt. Das war super einfach und macht auch kaum Arbeit. Ich stehe Total auf dieses unkomplizierte Gebäck. Das fertige Gebäck habe ich dann noch in weiße Schokolade getaucht und mit zerkleinerten Schoko-Bons dekoriert. Über die Kalorien sprechen wir jetzt hier einfach mal nicht ☐

Mein Blätterteig war die fertig gekaufte Variante aus dem Supermarkt. Wenn ihr euren Blätterteig selber zubereiten möchtet, könnt ihr das gerne machen. Ich bin dafür definitiv zu faul. Diesen Fertig-Teig gibt es so günstig zu kaufen. Den kann man super auf Vorrat einfach im Gefrierschrank haben. Aus meinem Blätterteig konnte ich 10 Gebäckstücke schneiden. Da kommt es sicherlich darauf an, welchen Blätterteig man kauft. Die sind wahrscheinlich nicht alle gleichgroß und daher kann die Größe, sowie die Anzahl der Gebäckstücke durchaus variieren. Anstelle der Schoko-Bons könnt ihr auch viele andere Leckereien verwenden, um euer Gebäck zu füllen. Hier findest du Blätterteiggebäck mit Toffifee



Kinder Schokobons Crispy



Toffifee Haselnuss in Karamell, Nougatcreme & Schokolade



Lindt LINDOR Schokoladen Kugeln weiß



Schnelles Blätterteiggebäck mit weißen Schoko-Bons

Für das Blätterteiggebäck zuerst den Backofen auf 180°C Umluft 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig einmal mittig falten und wieder aufklappen. Auf eine Hälfte des Blätterteiges nun 10 Schoko-Bons (2 Reihen á 5 Schoko-Bons) mit etwas Abstand zueinander platzieren. Die andere Hälfte des Teiges darüber legen und den Teig um die Schoko-Bons herum leicht andrücken. Mit einem Pizzaroller, oder einem scharfen Messer, das Ganze nun in 10 gleichgroße Gebäckstücke schneiden. Die Ränder der einzelnen Teilchen mit einer Gabel zudrücken.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten backen. Nach dem Backen auf ein Kuchenrost geben und etwas abkühlen lassen. Die weiße Schokolade in der der Mikrowelle, oder über einem Wasserbad schmelzen. Die Schoko-Bons grob zerkleinern. Das abgekühlte Gebäck mit der oberen Seite in die Schokolade tauchen und mit einigen zerkleinerten Schoko-Bons dekorieren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen

KALORIENARME REZEPTE

110 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Frühstück



[mehr Infos zum Buch](#)

HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR FÜR KEKSE

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen
