

# Mini-Blätterteiggebäck

## Mini-Blätterteiggebäck

Endlich wieder ein Blätterteig Rezept ☐ Heute gibt es Mini-Blätterteiggebäck und ich liebe es! Die sind so fix zubereitet und einfach immer wieder richtig lecker. Ich bin ja sowieso ein Fan von Blätterteiggebäck und in Kombination mit Marmelade geht der auch immer klar. Durch die Marmelade ist das Blätterteiggebäck schön fruchtig, aber auch nicht zu süß. Wer mag kann das fertige Gebäck hinterher noch mit Puderzucker bestäuben, oder mit Zuckerguss überziehen.

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 16 kleine Quadrate schneiden. Da kommt es sicherlich darauf an, welchen Blätterteig man kauft. Die sind wahrscheinlich nicht alle gleichgroß.

---

---

**Schnelles Blätterteiggebäck mit Erdbeer-**

## **& Aprikosenmarmelade**

Für das Blätterteiggebäck zuerst den Backofen auf 180°C Umluft 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in 16 kleine Quadrate schneiden. Jeweils alle vier Ecken eines Quadrates zur Mitte umschlagen und in der Mitte festdrücken. Dann etwas Marmelade in die Mitte der Gebäckstücke geben. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten backen.

Währenddessen den Puderzucker mit etwas Wasser verrühren. Nach dem Backen direkt mit dem Zuckerguss bepinseln und etwas abkühlen lassen. Ich habe für mein Gebäck Erdbeer- und Aprikosenmarmelade verwendet, die könnt ihr natürlich beliebig ersetzen.

---

## **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**

---

---