

Projekt Mäuse KW46

Thema: „Wir backen Blätterteig Häppchen mit Camembert“

Heute haben wir Blätterteig Häppchen mit Camembert gebacken. Zu Beginn haben wir gemeinsam die Zutaten besprochen.

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig

1 Ei

125g Camembert

Anschließend haben wir den Camembert in kleine Stücke geschnitten und ein Ei in einer Schüssel verquirlt. Danach haben wir den Blätterteig auf ein Backblech ausgerollt und diesen mit dem verquirlten Ei bestrichen. Den Blätterteig haben wir einmal in der Mitte gefaltet und nochmals mit dem Ei bestrichen. Nun haben wir den Blätterteig in kleine Häppchen geschnitten. Den Camembert haben wir auf den Blätterteig verteilt. Die Häppchen kamen danach für 15 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze in den Ofen.

