

Blätterteig-Törtchen

Die süßen Blätterteig-Törtchen mit Marmelade sind eine einfache Rezept-Idee, wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Blätterteig
1 Stk.	Ei
	Himbeermarmelade (oder andere Marmelade)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die schnellen **Blätterteig-Törtchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Ausstecher kleine Kreise ausstechen. Für den Deckel die Hälfte der Kreise in der Mitte noch zusätzlich einen kleinen Kreis ausstechen. Den Deckel auf den Boden setzen und die Törtchen auf das Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Blätterteig-Törtchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 15-20 Minuten goldgelb backen.
2. Jetzt die [Marmelade](#) in einen Topf geben und etwas erwärmen. Die Blätterteig-Törtchen mit der Marmelade füllen und abkühlen lassen. Nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

Die Blätterteig-Törtchen sind eine geniale und schnelle Rezept-Idee, wenn sich kurzfristig Besuch

ankündigt.