Haselnussschnitten im Blätterteig

Das Rezept von den Haselnussschnitten im Blätterteig lieben besonders Kinder, zudem sind sie schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 Tafel	Schokolade (Vollmilch)
3 Stk.	Haselnussschnitten
1 Stk.	Ei
1 EL	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Haselnussschnitten im Blätterteig** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Blätterteig ausbreiten, in der Mitte halbieren und die Tafel Schokolade im Ganzen mittig auf dem Blätterteig platzieren.

3. Nun mit einem Messer oder Pizzaschneider diagonale Streifen (ca. 1-2 cm breit) zur Schokolade hin einschneiden.

4. Jetzt die Haselnusschnitten (evtl. etwas zurechtschneiden) auf die Schokolade legen und die Blätterteigstreifen immer abwechselnd, von oben nach unten, über Kreuz legen. Die Enden dann mit einem Messer o.ä. zusammendrücken.

5. Zum Schluss noch das Ei verschlagen, den Blätterteig damit einpinseln und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Diesen dann im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun fertig backen.

Tipp

Die Haselnusschnitten im Blätterteig schmecken am besten, wenn sie noch warm serviert werden.