

HERZIGE BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT APRIKOSEN UND ZIEGENKÄSE

HERZIGE BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT APRIKOSEN UND ZIEGENKÄSE

Die Kombination Walnüsse, Aprikosen, Thymian und Käse ist in jeder Form einfach großartig. Hier die romantische Variante, mit der ihr eure(n) Liebste(n) überraschen könnt, die aber auch wunderbar zum anstehenden Muttertag passt!



Zutaten für 12 Stück:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275g)

6 TL Aprikosenmarmelade / -samtaufstrich

100g Ziegenfrischkäse

4 Aprikosen

6 Zweige Thymian

Pfeffer

1 Ei

8-12 halbe Walnusskerne

Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen.

Mit einem Plätzchenausstecher in Herzform ungefähr abmessen wie ihr den Teig einteilen wollt. Es sollten 3×4 Teile abgemessen werden. Mit dem Plätzchenausstecher die Herzen in den Teig drücken, ohne die Mitte auszustechen.

Die Herzfläche mit je einem halben Teelöffel Aprikosensamtaufstrich bestreichen.

Auf eine Hälfte einen Teelöffel Ziegenfrischkäse setzen, auf die andere Hälfte eine viertel Aprikose.

Auf einer freien Stelle ein Stück Walnuss platzieren.

Die Thymianblättchen abzupfen und über die Teilchen geben.

Das Ei verquirlen und den Rand der Blätterteigteile damit bestreichen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Blätterteigteilchen mit Aprikosen für 12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Warm oder kalt servieren.



©katha-kocht.de