

Blätterteig- Erdbeer-Herzen

Du brauchst

1 Packung Blätterteig (Kühlregal),
1 Eigelb, etwas Milch,
Erdbeerkonfitüre, frische
Erdbeeren, Puderzucker, Herz-
Ausstechform oder Messer

Tipp

Für den Extra-Frische-
Kick einen Klecks
Mascarpone auf die
Erdbeermarmelade
geben und dann mit
Erdbeerscheiben
dekorieren.

So wirds gemacht

- 1 Den Blätterteig ausrollen und mit einer Herz-
Ausstechform große Herzen ausstechen oder mit
einem Messer freihand ausschneiden.
- 2 Jeweils in die Herzmitte einen kleinen Klecks
Erdbeerkonfitüre geben.
- 3 Eigelb und Milch verrühren und die Teigränder
damit bestreichen.
- 4 Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12–15 Minuten
goldbraun backen.
- 5 Nach dem Abkühlen mit frischen Erdbeerscheiben
belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchen-
utensilien