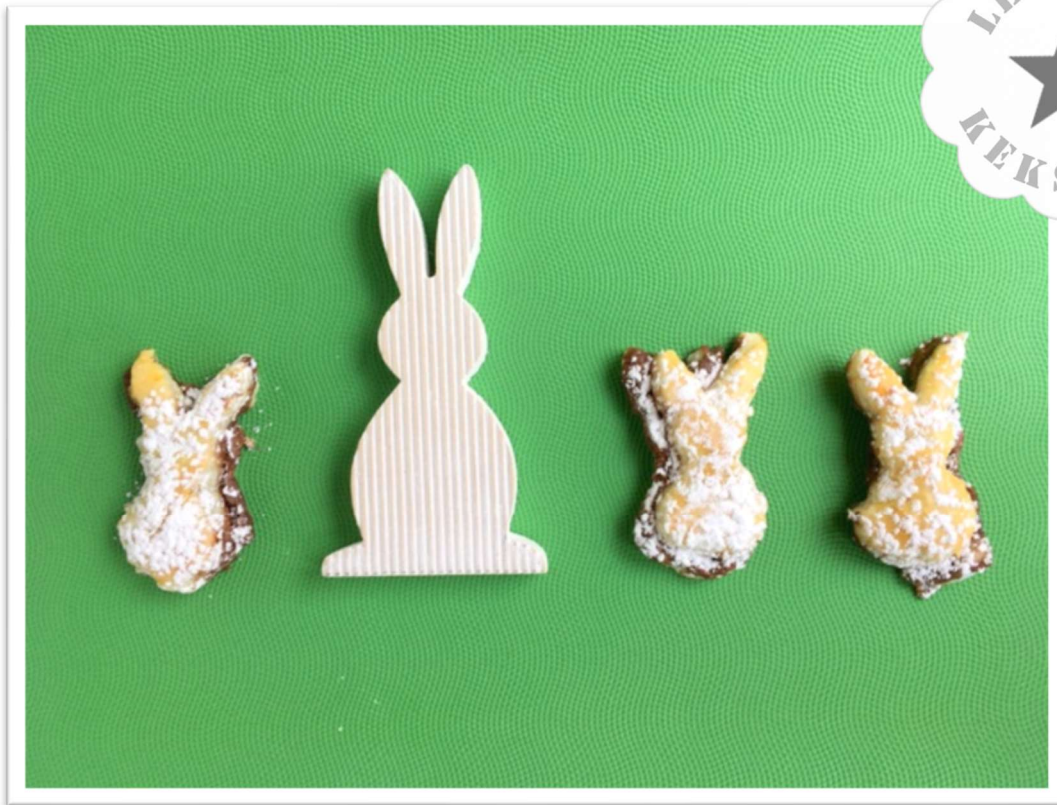


Osterg Gebäck mit Blätterteig



Zutaten

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 EL Milch
1 Ei
Nuss-Nougat-Creme, ca. 100 Gramm
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Das Ei mit der Milch verquirlen.
Den Blätterteig auswickeln und halbieren.
Eine Hälfte mit Schokocreme bestreichen und die andere Hälfte passend darauflegen. Leicht andrücken.
Mit Ausstechern den Teig ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
In ca. 10 Minuten in der Ofenmitte goldgelb backen.
Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Die abgekühlten Gebäckstücke nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

www.leckerekekse.de