



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIG-HÖRNCHEN

2 Portionen

250 g Fertigteig für Croissants (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

1 Dose Tartex Pastete Kräuter (125 g)

1 Eigelb

2 EL Milch

3-4 EL gemischte gehackte Nüsse

(z. B. Sonnenblumen-, Kürbis- oder Pinienkerne)

1 Schale Tartex Gourmet-Dip Salsa (115 ml)

Backofen auf 200 C° vorheizen. Croissant-Teig in ca. 15 cm lange und ca. 8 cm breite, spitz zulaufende Dreiecke schneiden. Je 2 TL Tartex Pastete Kräuter auf die untere breite Seite geben, dann den Teig zu Hörnchen aufrollen.

Die Hörnchen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Die Blätterteig-Hörnchen im heißen Backofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Mit Tartex Gourmet-Dip Salsa servieren.

Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!

www.tartex.de

Lust aufs Brot.

