

Rezept

Pikante Blätterteigtiere

Ein Rezept von Pikante Blätterteigtiere, am 28.06.2026

Zutaten

- 1 Pck.** Blätterteig (275 g; aus dem Kühlregal) **1 Zweig** Rosmarin
25 g Parmesan (am Stück)

Außerdem:

Ausstecher in Tierform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 45 kcal, 3 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Blätterteig samt Trennpapier auseinanderrollen und mit beliebigen Tier-Plätzchenausstechern möglichst dicht an dicht ausstechen. Die ausgestochenen Blätterteigtiere nebeneinander auf dem Blech verteilen. Die Blätterteigabschnitte ebenso auf das Blech legen.
3. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Rosmarin und Parmesan über die ausgestochenen Blätterteigtiere und auch ein wenig über die Blätterteigabschnitte streuen. Das Trennpapier vom Blätterteig darüberlegen und mit einem zweiten Backblech beschweren.
4. Die Blätterteigtiere im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Dann das obere Backblech entfernen und alles im Ofen in ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.