

# Blaetterteigtoertchen



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in 8 Rechtecke teilen.
3. Die Rechtecke in die Minikuchenform setzen. Mittig jeweils 1 EL Heidelbeerkonfitüre setzen. Die Kanten einschlagen.
4. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Die Teigränder damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
5. Im Backofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen.
6. Die Blaubeeren putzen und waschen. Die Gebäckteilchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Die Blaubeeren darauf verteilen.

**TIPP:** Schmeckt auch lecker mit Himbeeren oder Erdbeeren

## *Zutaten:*

- 1 Rolle Blätterteig (40×24 cm) aus dem Kühlregal
- 8 EL Heidelbeerkonfitüre
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker
- 200 g Blaubeeren

## *Benötigtes Material*

Minikuchenform

## *Zubereitungszeit*

- 10 Minuten Vorbereitung
- 20 Minuten Backzeit