Nah&Frisch



www.philadelphia.at Professional

Philadelphia Blätterteig-Hörnchen

Vorspeise Brot&Gebäck Fingerfood Jause Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus Backpapier 16 Dreiecke zuschneiden und diese zu Kegeln eindrehen. Die Kegel sollten ca. 12 cm lang sein.
Den fertigen Blätterteig ausrollen und längs in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von der Spitze beginnend, leicht überlappend um die Backpapier-Kegel wickeln. Die Kegel mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Blätterteig-Kegel mit dem Ei bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Hörnchen leicht abkühlen lassen und mit Philadelphia Gegrillte Paprika füllen. Mit Basilikumblättchen dekorieren und servieren.
Tipp: Abwechslung: Auch andere Philadelphia Sorten und Kräuter passen super zu den Blätterteig-Hörnchen. Falls das Backpapier sehr dünn ist empfiehlt es sich die Kegel mit etwas Alufolie auszupolstern. So werden die Hörnchen schön rund.

Zutaten

- 275 g Blätterteig, aus dem Kühlregal
- 1 Pkg. Philadelphia Gegrillte Paprika
- 1 Ei (M)
- 1 TL Sesamkörner
- 2 Stängel Basilikum