

# Blätterteig-Häppchen

**Kategorien:** Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, figürliches Backen, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen  
**Land / Stil:** k.A. / k.A.  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

1 Blätterteig aus dem Kühlregal  
Scharfer Senf  
Mini -Tomaten (Cocktail-, oder Kirschtomaten)  
Geriebener Emmentaler

## Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.  
Den Blätterteig aufrollen  
Mit einem Glas oder Keksausstecher Kreise ausschneiden.  
Silikon-Miniform unter kaltes Wasser halten und abschütteln. (Alternative: gut eingefettete Muffin-Backform. Aber Silikonform ist besser, weil man die Häppchen durch Biegen nachher besser aus der Form bringt. Sonst wäre die Gefahr, dass sie brechen!)

Blätterteigkreise reingeben und mit Senf bestreichen.  
Je eine Mini-Tomate reinsetzen, mit Käse bestreuen und 20 Minuten backen.