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 ausstechen.
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 besteichen.
Je eine Mini-Tomate reinsetzen, mit Käse bestreuen und 20 Minuten backen.