



Blätterteig-Gipfeli mit Feigen-Chutney

Zutaten (für 20 Stück)

- Eckig ausgewallter Blätterteig, 42x26cm
- 2 Eier, getrennt
- Feigen-Chutney,
(ersatzweise frische Feigen oder
Birnschnitze



Und so wird`s gemacht:

- Blätterteig der Länge nach halbieren
- Die Teighälften in gleich grosse Dreiecke schneiden (ergibt etwa 20 Stück)
- Teigdreiecke mit ca. 1 TL Feigen-Chutney belegen
- Teigländer mit wenig Eiweiss bestreichen
- Ecken leicht einklappen und Teigdreiecke zu einem Gipfeli formen.
- Blätterteig-Gipfeli mit Eigelb bepinseln
- Gipfeli auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen.