



Blätterteigherzen

Zutaten für etwa 12 Herzen:

1 Packung Blätterteig

100 g Zucker

2 TL Zimt

Der Blätterteig wird aufgerollt und der Zucker mit dem Zimt gemischt. Nun wird der Blätterteig großzügig mit der Zucker-Zimtmischung bestreut. Die Mischung auch noch mit den Fingern gut verteilen.

Den Blätterteig von der breiten Seite her an jedem Ende etwa 3-4 cm einschlagen. Nochmals mit der Zuckermischung bestreuen und diese verreiben und nochmals die Seiten Richtung Mitte hin einschlagen und bestreuen. Nun sollten sich die Endstücke bei der Mitte der Blätterteigbahn getroffen haben.

Nochmals zusammenklappen, bestreuen und nun werden etwa 1-2 cm breite Streifen abgeschnitten und diese mit Abstand auf ein Backblech, mit der Zuckermischung noch oben, gelegt.

Auch wenn man das Gefühl hat die fallen um, oder werden nicht schön aufgehen – keine Sorge, wenn richtig gefaltet wurde, werden das schöne Herzen.

Diese bei 190°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.

