



Papillons

Für 50 bis 60 Stück

Zutaten

500 g Butterblätterteig
Mehl zum Auswallen
1 Ei, verquirlt

nach Belieben:

Sbrinz, gerieben
Kümmelsamen
Sesamsamen
Mohnsamen
gemahlene Mandeln

Zubereitung

1 Blätterteig auf wenig Mehl 2–3 mm dick rechteckig auswallen. Mit Ei bepinseln. Teig längs in je gleich viele, 10 cm breite sowie 12 cm lange Streifen schneiden. Käse, Samen oder Mandeln darüber streuen.

2 Teigstreifen von beiden Längsseiten her locker zur Mitte aufrollen, sodass Prussien-Rollen entstehen. In Folie oder Backpapier gewickelt 20 Minuten tiefkühlen.

3 Grössere Prussien-Rolle längs halbieren, sodass Schnecken entstehen. Alle Teigrollen in 7–8 mm dicke Scheiben schneiden. Prussiens und Schnecken auf dem mit Backpapier belegten Blech zu Schmetterlingen formen, Kontaktstelle mit Ei bepinseln.

4 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

