

# Blätterteig-Taschen mit Macadamia-Füllung

## Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig      1 Macadamia-Creme    200 g Macadamianüsse  
1 Ei                            1 EL Puderzucker

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Blätterteigrolle auslegen und mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Auf jeden Kreis etwas Macadamia Creme sowie die Nüsse geben. Jeweils einen zweiten Kreis darauflegen und mit einer Gabel am Rand fest drücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldbraun sind.

Eventuell mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tobias Hinkel am 15. Dezember 2016