

## Zutaten:

500 gMett 1 Pck.Blätterteig, TK 1  
Eigelb Gewürze

## Zubereitungszeit:

63:113,155min

**Backzeit:** 8min

**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Den Blätterteig kurz antauen lassen und auf jedes Quadrat etwas gewürztes Mett geben. An den Rändern mit Wasser bestreichen und zusammenrollen. Dies Rolle dann in kleine Stückchen schneiden und auf ein mit Dauerbackunterlager belegten Variorost setzen. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 C ca. 8 Min goldbraun backen.