

Knusper-Sonne

🕒 15 Min. + 18 Min. backen 🌱 vegetarisch 🚫 laktosefrei

Ergibt 32 Stück

2 ausgewählte Blätterteige
(je ca. 32 cm Ø)

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Einen Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech ziehen.

3 EL Pesto
3 EL Ajuar (siehe Hinweis)
1 Ei
½ TL Fleur de Sel
1 EL Pinienkerne

Teig abwechselnd ringförmig mit dem Pesto und mit dem Ajuar bestreichen, zweiten Teig entrollen, mit dem Backpapier nach oben darauflegen, Backpapier entfernen. Teig strahlenförmig 32 Mal bis ca. 4 cm zur Mitte hin einschneiden, Streifen verdrehen. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Fleur de Sel und Kerne darüberstreuen.

Backen: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Stück: 81kcal, F 6g, Kh 7g, E 1g



TIPP

Hinweis

Ajuar ist ein Gemüsemus aus roten Peperoni oder aus einer Mischung von Peperoni und Auberginen. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

Lässt sich vorbereiten

Knusper-Sonne ca. ½ Tag im Voraus backen, auf einem Gitter auskühlen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren ca. 2 Min. aufbacken.