

Heißgeliebt

WARME SNACK-HITS

VEGGIE-BLÜTE



Mit dieser attraktiven „Rose“ ernten Sie gute Umsätze. Das Erfolgsrezept basiert auf einem Blätterteig, der mit KIRI® bestrichen und mit Zucchini und LEERDAMMER® ausgelegt wird.



Sharing smiles

VEGGIE-BLÜTE

Zutaten:

- 1 Stück Blätterteig, 30 cm x 15 cm
- 1 Esslöffel KIRI® Aufstrich
- 3 lange Scheiben Zucchini
- 4 halbe Scheiben LEERDAMMER® Original
- 1 Prise Gewürz nach Wahl (z.B. Thymian)



Zubereitung:

Schritt 1

Den Blätterteig mit KIRI® bestreichen.
Den oberen Rand mit Zucchini und LEERDAMMER® Original auslegen, sodass die Scheiben etwas über den Rand herausragen.

Schritt 2

Nach Belieben würzen. Die untere Hälfte des Blätterteigs nach oben klappen und längs aufrollen.

Schritt 3

Im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.



Verpackungs-Tipp:

Papiertulpe



Sie benötigen passende Präsentationshilfen?
Sprechen Sie uns an!

