



Apéro an Glacestengel

Zutaten Kuchenteig (Grundrezept)

200 g	Mehl
100 g	Butter
1 TL	Salz
0,7 dl	Wasser

Zubereitung Kuchenteig

Mehl mit der Butter verreiben, Salz und Wasser begeben und zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten ☺. Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auswallen und mit rundem Förmli ausstechen.

Zutaten Füllung

Bolognese Füllung, Pilzfüllung, Gemüsefüllung einfach nach Lust und Laune.
(süsse Variante mit Äpfel, Nutella etc. als Dessert oder Kindergeburtstag)

Zubereitung Füllung

Rand mit Wasser bestreichen, Glacestengel drauflegen und ein kleiner Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Zuklappen und aufs Blech legen, mit Ei bestreichen.
Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min bei 180° Grad backen.