

## Blätterteig Käsemäuse

### Zutaten für 8 Stück:

- 125 g Rahm-Camembert (von der Marke CHAMPIGNON)
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Milch
- 1 Ei (benötigt wird nur das Eigelb)
- 8 Radieschen (als Ohren und Schwänzchen)
- 8 Heidelbeeren (als Schnauze)
- 2 Oliven (schwarze, als Augen)
- 8 Zahnstocher



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 15 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 15 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 30 Minuten |

### So machst du die Blätterteig-Käsemäuse selber

1. Schneide den Camembert wie eine Torte in 8 Käseecken.
2. Rolle den Blätterteig aus und steche 8 Kreise aus. Lege jeweils eine Käseecke auf einen Blätterteigkreis und wickle diesen dann um den Käse.
3. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Lege die Blätterteig-Käse-Ecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verquirle das Ei mit etwas Milch und pinsele die Blätterteig-Käse-Ecken damit ein.
5. Backe sie für 15 Minuten.
6. Wasche die Radieschen und schneide die Enden mit den kleinen Wurzeln ab. Du brauchst sie später als Schwänzchen für deine Mäuse.
7. Schneide außerdem 16 Radieschenscheiben, die du als Ohren in die Blätterteig-Käse-Ecken steckst.
8. Bohre mit dem Zahnstocher ein kleines Loch vor und stecke die Radieschenwurzelschwänzchen hinein.
9. Halbiere die Zahnstocher, stecke eine Blaubeere darauf und befestige sie als Nase.
10. Schneide kleine schwarze Olivenstückchen und lege sie als Augen auf deine Blätterteig-Käse-Ecken. Fertig sind deine Blätterteig-Käsemäuse.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

