

INDISCHE SNACKS

Zutaten für Egg-Puffs (12 Stück)

- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 Packung Blätterteig
- trockenes Mangopulver



Zubereitung

1. Die 6 Eier kochen und schälen. Dann diese Eier teilen.
2. Den Blätterteig in 12 quadratische Stücke teilen und jeden davon mit Salz, Pfeffer und trockenem Mangopulver darauf tun.
3. Auf jeden dieser Blätterteig Stücke ein Ei darauf tun und den Blätterteig schließen
4. Diese Blätterteig Stücke in den Backofen tun

Ober- und Unterhitze : 200 °C

Backzeit : 12 - 15 min

Guten Appetit