

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

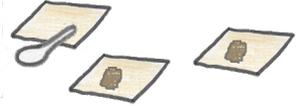


200 Grad

2. Blätterteigrolle ausrollen und in kleine Quadrate (5 cm x 5 cm) schneiden.



3. Auf jedes Quadrat 1 TL Nuss-Nougat-Creme geben.



4. Die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.



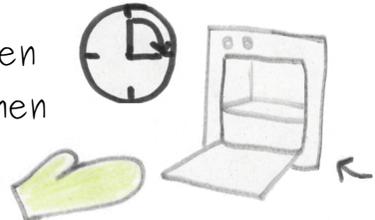
5. Die Ränder der Schokotaschen mit einer Gabel andrücken.



6. Das Ei in einer Tasse mit der Gabel verquirlen und die Schokotaschen damit bestreichen.



7. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen und anschließend mit Topfhandschuhen herausnehmen.



8. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel auf den Schokotaschen verteilen.

