

## Knusper-Sonne

🕒 15 Min. + 18 Min. backen    🌱 vegetarisch    🚫 laktosefrei

Ergibt 32 Stück

**2 ausgewählte Blätterteige**  
(je ca. 32 cm Ø)

Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Einen Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech ziehen.

**3 EL Pesto**  
**3 EL Ajuar** (siehe Hinweis)  
**1 Ei**  
**½ TL Fleur de Sel**  
**1 EL Pinienkerne**

Teig abwechselnd ringförmig mit dem Pesto und mit dem Ajuar bestreichen, zweiten Teig entrollen, mit dem Backpapier nach oben darauflegen, Backpapier entfernen. Teig strahlenförmig 32 Mal bis ca. 4 cm zur Mitte hin einschneiden, Streifen verdrehen. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Fleur de Sel und Kerne darüberstreuen.

**Backen:** ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

**Stück:** 81kcal, F 6g, Kh 7g, E 1g



### TIPP

#### Hinweis

Ajuar ist ein Gemüsemus aus roten Peperoni oder aus einer Mischung von Peperoni und Auberginen. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

#### Lässt sich vorbereiten

Knusper-Sonne ca. ½ Tag im Voraus backen, auf einem Gitter auskühlen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren ca. 2 Min. aufbacken.