

# Blätterteig-Lollies mit karamellisierter Endivie



## Zutaten:

1 Rolle Blätterteig  
2 Endivien (Chicon)  
1 EL Honig  
1 EL Apfelessig  
1 ein wenig Butter  
Salz und Pfeffer  
1 Eigelb mit etwas Wasser verrührt  
Holzspiesse

## Zubereitung :

Den Strunk der Endivie entfernen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Endivien darin anschwitzen.

Salzen und pfeffern.

Den Honig hinzugeben und karamellisieren lassen, dann mit Essig ablöschen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig ausrollen und etwa 3 cm breite Herzen ausstechen. Die Hälfte der Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den karamellisierten Endivien garnieren. Den Teigrand mit etwas Wasser anfeuchten.

Mit den Zinken einer Gabel die Ränder der Herzen zusammendrücken und mit dem Ei glasieren.

Während 12 Minuten backen und dann heiß servieren.

Das Holzstäbchen ins Herz stechen und noch heiß servieren.

