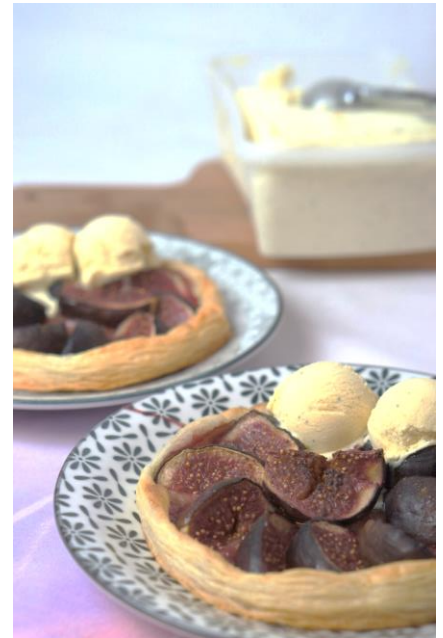


# Feigentörtchen

## Arbeitsmaterialien:

- Backblech mit Backpapier
- Untertasse
- Messer
- Schneidebrett
- Pinsel

## Für die Törtchen



1 Pck Blätterteig (Kühlregal)	aufrollen und mit Hilfe der Untertasse 4 Kreise heraus-schneiden. Die Kreise auf das Backpapier lege und mit dem Messer einen ca. 1 cm großen Rand einritzen.
8 Feigen	vierteln und in Kreisform auf dem Blätterteig verteilen. Den Rand nun mit der
Milch	bestreichen.
Zucker	und
Zimt	Vermischen und nach Belieben auf den Feigen vertei-len.
Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Törtchen für 15 Minuten backen. Mit	
Vanilleeis oder Vanillesoße	die Törtchen servieren.