

# Trüffel in Blätterteig mit Honig

dg: speziell, sg-ssg

Blätterteig, von Honold

1 Vollei

2 bis 3 Périgord-Trüffel à 15 g pro Person, geschält

\*Trüffelhonig

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig kalt auswallen und Rondellen ausstecken, welche die Darioles überlappen. Den Teig immer wieder kaltstellen.

Die geschälten Trüffel zusammen mit je 2 KL Trüffelhonig in die Darioles geben.

Den Blätterteig mit dem verrührten Ei bestreichen, ebenso den oberen Dariolesrand. Die Darioles mit dem Teigrondele verschliessen. Den Rand gut andrücken.

Oder aus dem Blätterteig Rechtecke zuschneiden. Mit einer Gabel mehrmals lochen. Die geschälten Trüffel zusammen mit je 1 KL Trüffelhonig darauf fügen und mit dem zweiten Rechteck abdecken. Den Blätterteig mit dem verrührten Ei bestreichen, ebenso die Überlappung und den Rand gut andrücken.

Förmchen resp. Teigtaschen im Ofen 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad U/Oberhitze backen.

Deckel der Darioles leicht einschneiden. Servieren.

## **\*Trüffelhonig selbst zubereiten**

100 g Akazienhonig

8 g Périgord-Trüffelabschnitte, gehackt

Die Trüffel schälen und die Abschnitte in einer Schale unter den flüssigen Akazienhonig mischen. Über einem Wasserbad 10 Minuten erwärmen.

Erkalten lassen, im Kühlschrank aufbewahren und gelegentlich aufbrauchen.