


# Glühwürmchen

etwa 14 - 16 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

1 Stk. Blätterteig, eckig  
ausgewallt

### Zum Bestreichen:

1 Ei  
Kokosraspeln

### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème  
Pâtisserie  
2.5 dl Milch oder Wasser  
1.25 dl Rahm

### Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Schoko  
Minzeblätter

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Cornet-Formen mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter einfetten. Ergibt ca. 14-16 Stück.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Den Teig der Länge nach in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Es gibt ca. 14 bis 16 kurze Streifen. Die Teigstreifen mit Ei bestreichen und auf die Cornet-Formen wickeln (von der Spitze her). Auf das vorbereitete Blech legen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Während ca. **15 Minuten** backen. Die Cornet-Formen aus noch warmen Blätterteig-Cornets drehen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

### 3 Füllung:

Für die Füllung einen Beutel Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Den Rahm steif schlagen und unter die Crème mischen. Alles in einen Spritzsack mit einer mittleren Lochtülle füllen, die erkalteten Cornets mit Crème füllen und ca. **60 Minuten** kalt stellen.

### 4 Garnitur:

Vor dem Servieren mit Streudekor Gesichter dekorieren und die Würmchen mit Minzeblätter garnieren.