Süße Ravioli zum Nachtisch oder als Snack

Zutaten

Blätterteig

Kinderriegel

Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig halbieren, die eine Hälfte auf den Ravioli-Maker legen und die Vertiefungen vorsichtig eindrücken. In jede Vertiefung ein Stückchen Kinderriegel legen. Die Ränder des Blätterteigs mit etwas Wasser oder Ei bestreichen und die zweite Hälfte des Blätterteigs darauflegen. Die Ravioli vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C O/U ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.