

8. Lehreinheit, am 9. 6. 2015

Blätterteigbonbons pikant

Zubereitung laut Buch S. 115

Blätterteigbonbons pikant
Eine sehr hübsche Speise für ein Buffet

Zubereitung

1. Blech mit Backtrennpapier belegen
2. Petersilie hacken
3. Schinken klein hacken
4. Käse mit Ei und Schinken vermischen
5. Gewürze und Petersilie dazugeben
6. den Blätterteig noch etwas ausrollen
7. in Quadrate „radeln“ (mit Teigrad)
8. jedes Quadrat am Rand mit Fülle belegen und Quadrate einrollen
9. Teigröllchen auf beiden Seiten mit Schnittlauch binden
10. mit versprudelttem Ei bestreichen
11. bei 200 °C goldgelb backen

Passende Beilagen sind verschiedene Blattsalate! Kann warm oder kalt serviert werden!

Zutaten für 4–6 Portionen

- 1 Paket Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Bd. Schnittlauch zum Binden der Enden

Fülle:

- 15 dag Bergkäse gerieben
- Oregano, Thymian, Salz, P
- 2 Kl. Curry
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 dag Schinken
- 2 El. feingehackte Petersi
- 1 Ei



Petersilie und Schinken klein hacken (oder statt Schinken z.B. Käsekrainer verwenden).



Käse mit Schinken und Ei vermischen. Gewürze und Petersilie dazugeben.



Den Blätterteig ausrollen und mit einem Teigrad Quadrate „radeln“.



Jedes Quadrat mit Fülle belegen und einrollen.



Teigröllchen auf ein Backblech legen, beide Seiten mit Schnittlauch zubinden, oder die Teigenden fest aneinander drücken. Anschließend mit versprudeltem Ei bestreichen.



Im Rohr bei 200° goldgelb backen.