



Schön aufgedreht: Blätterteigtaschen mit Käse

Dieses herzhaftes Gebäck schmeckt zum Frühstück, als Partyhappen, zum Abendessen mit Salat dazu. Am leckersten ist es warm.

Tipp: Ein Klecks Preiselbeeren passt gut.

! Bitte beachten: Manche Sorten Blätterteig haben zwischen den einzelnen Blätterteigscheiben dünnes Papier. Beim Auspacken unbedingt entfernen!

NEU
Magazin-Rezepte zum
Herausschneiden
und Sammeln

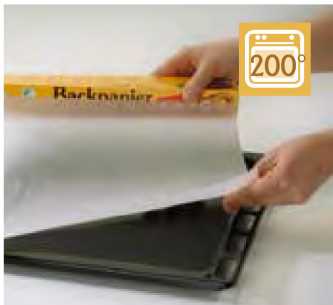


Sie brauchen:

- 1 Packung Blätterteigscheiben (tiefgekühlt)
- 1 Tüte geriebener Käse
- 1 Ei
- 1 Päckchen Sesam
- Backpapier für das Blech
- Backpinsel



Blätterteigtaschen mit Käse – *warm oder kalt genießen*



1 Ofen auf 200 Grad vorheizen, Blech mit Backpapier belegen



2 4 Blätterteigscheiben auf das Blech legen (10 Minuten antauen lassen)



3 Jede Scheibe zu einer Ecke hin mit Käse bestreuen



4 Von der Ecke aus zusammenrollen



5 1 Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen



6 Das Eigelb gut verrühren



7 Den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen



8 Dann mit Sesam bestreuen



9 In den Ofen schieben (20 Minuten backen, mittlere Schiene)



10 Aus dem Ofen holen (auf Untersetzer abstellen)

