Schön aufgedreht: Blätterteigtaschen mit Käse

Dieses herzhafte Gebäck schmeckt zum Frühstück, als Partyhappen, zum Abendessen mit Salat dazu. Am leckersten ist es warm.
Tipp: Ein Klecks Preiselbeeren passt gut.

NEU
Magazin-Rezepte zum Herausschneiden und Sammeln

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

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)

45 braucht etwas Zeit

gehaltvoller

www.Lebenshilfe.de

Sie brauchen:

1 Packung
Blätterteigscheiben
(tiefgekühlt)
1 Tüte geriebener Käse
1 Ei
1 Päckchen Sesam

Backpapier für das Blech
Backpinsel

1

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Blech mit Backpapier belegen

2

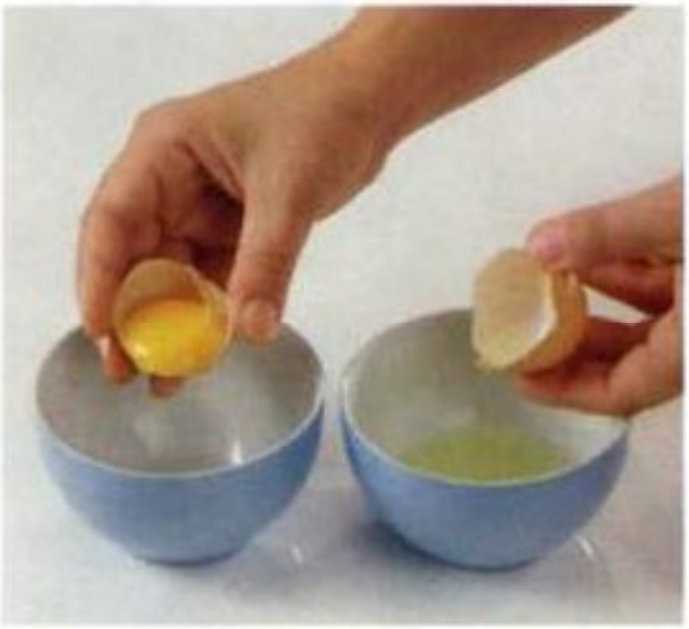
4 Blätterteigscheiben auf das Blech legen (10 Minuten antauen lassen)

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)