



Herzhafte Blätterteigtaschen

Du brauchst:

- ✓ 1 Pkg. Blätterteig
- ✓ 1 Ei
- ✓ 3 EL Sauerrahm
- ✓ 4 Scheiben Schinken
- ✓ 4 Scheiben Käse
- ✓ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Du nimmst den Blätterteig aus der Verpackung und rollst ihn auf deiner Arbeitsfläche aus. Anschließend schneidest du ihn in 8 gleichgroße Teile. Falls nötig kannst du ihn noch etwas auseinander ziehen, damit die Fläche zum Füllen größer ist.

Schneide zuerst Schinken und Käse in ca. 0,5cm große Würfel. Mische diese anschließend mit dem Sauerrahm, Salz und Pfeffer. Danach befüllst du 4 der Quadrate mit jeweils ca. 1 Esslöffel der vorhin zubereiteten Masse. Suche für jedes Quadrat einen passenden Deckel und lege diesen oben drauf. Jetzt nimmst du dir eine Gabel und verschließt die Taschen gut, damit möglichst wenig von der Füllung beim Backen ausläuft.

Bestreiche im Anschluss alle Blätterteigtaschen mit dem verquirlten Ei. Bei 180° Heißluft werden die Taschen für ca. 15-20 Minuten gebacken.

Facebook: [cook.eat.easy//](https://www.facebook.com/cook.eat.easy/) Instagram: [cook.eat.easy //](https://www.instagram.com/cook.eat.easy/) www.cook-eat-easy.webnode.at

