Blätterteig mit rotem Kaviar gefüllt

Mit dem Rezept Blätterteig mit rotem Kaviar gefüllt, lässt sich eine Vorspeise zaubern, die eine hervorragende Einstimmung auf ein edles Menü ist. Gäste werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

500 g	Blätterteig
150 g	Kaviar (roten)
1 Handvoll	Mehl (zum Bestäuben)
2 EL	Butter (weiche oder Frischkäse)
1 Stk.	Eiweiß
Nach Belieben	Blattpetersilie (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für den Blätterteig mit rotem Kaviar gefüllt als Erstes, den Ofen auf 200°C vorheizen. Dann den fertigen Blätterteig mit Mehl bestäuben und dünn ausrollen. Mit einer runden Form, Kreise aus dem Teig stechen. Jetzt aus der Hälfte der Kreise, ein Loch ausstechen.

2. Den daraus resultieren Teig wieder glatt rollen und weitere große Kreise und Kreise mit Loch ausstechen, den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Nun die Kreise ohne Loch auf einem Backblech auslegen.

3. Danach ein Ei teilen und die Kreise mit Eiweiß bestreichen. Auf die großen Kreise nun die Kreise mit dem Loch sanft aufdrücken. Anschließend das Backblech für etwa 15 Minuten in den Ofen stellen, bis der Blätterteig hochgeht und leicht gebräunt ist.

4. In die Blätterteigförmchen nun Butter oder Frischkäse einfüllen, darauf dann die Kaviareier und Kräuter verteilen, sofort servieren.

Tipp

Den Blätterteig mit rotem Kaviar gefüllt, kann man wenn gewünscht, auch noch mit ein paar Spritzern Zitrone verfeinern.