Blätterteigecken mit Bärlauch

Die Blätterteigecken mit Bärlauch, Schafskäse und Ricotta sind rasch gebacken. Eine schmackhafte Jause oder Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 Bund	Bärlauch (ca. 80-100 g)
2 EL	Olivenöl extra vergine
100 g	Schafskäse
150 g	Ricotta
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Sonnenblumenkerne
1 Prise	Muskat, gemahlen
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Blätterteigecken mit Bärlauch** den Backofen auf 180 °C Ob-er/Unterhitze vorheizen.

2. Die Bärlauch-Blätter kalt abbrausen und vorsichtig trocken schwenken. Fein hacken und zusammen mit Öl pürieren.

3. Den grob zerbröselten Schafskäse und den Ricotta dazugeben. Sonnenblumenkerne hacken und mit der Bärlauchfüllung verrühren.

4. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Mit einem Löffel in die Mitte jedes Quadrats etwas Füllung setzen und nach Belieben zu Dreiecken oder zur Mitte zusammenklappen. Das Ei verquirlen und die Blättereigecken damit bestreichen.

6. Die Blätterteigecken mit Bärlauch zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Tipp