

## 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 | <a href="#">Blätterteig</a>             |
| 1 Bund    | <a href="#">Bärlauch</a> (ca. 80-100 g) |
| 2 EL      | Olivenöl extra vergine                  |
| 100 g     | <a href="#">Schafskäse</a>              |
| 150 g     | <a href="#">Ricotta</a>                 |
| 1 TL      | frisch gepresster Zitronensaft          |
| 1 EL      | Sonnenblumenkerne                       |
| 1 Prise   | Muskat, gemahlen                        |
|           | <a href="#">Salz</a>                    |
|           | <a href="#">Pfeffer</a> (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 Blättereigecken mit Bärlauch zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

## Tipp