

Blätterteigecken mit Frischkäse gefüllt

Ganz schnell und einfach sind Blätterteigecken mit Frischkäse gefüllt. Die Zutaten für dieses Rezept hat man meistens zuhause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
120 g	Kräuterfrischkäse (laktosefreien)
1 Scheibe	Schinken
1 TL	Kräuter (der Provence)
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Milch (laktosefreie)

Zubereitung

- 1. Für die **Blätterteigecken mit Frischkäse gefüllt** den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Blätterteig auftauen lassen. Schinken klein würfeln und mit dem Frischkäse und den Kräutern der Provence verrühren.
- 2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auseinander rollen und daraus ca. 12x12 cm große Quadrate schneiden. An den Rändern mit Wasser bepinseln.
- 3. Auf jedes Quadrat in die Mitte 1 TL der Frischkäsefüllung setzen und das Quadrat über die Hälfte einschlagen. Die feuchte Ecke leicht mit einer Gabel andrücken.
- 4. Die Ecken auf das Backblech setzen. Eigelb mit Milch verrühren und die Teigecken damit einpinseln und im Ofen 15-20 Minuten backen lassen. Herausnehmen und warm servieren.

Tipp



Vor dem Backen noch mit Kümmel bestreuen. Zu den Blätterteigecken mit Frischkäse gefüllt schmeckt frischer Blattsalat oder Tomatensalat.		