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.