

# Schafkäse Taschen

Mit dem Rezept für Schafkäse Taschen lässt sich ein Snack zubereiten, der sich sowohl warm als auch kalt genießen lässt. Für Partys absolut geeignet!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Blätterteig</a>
250 g	<a href="#">Schafkäse</a>
1 Bund	frische Kräuter (nach Belieben)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schafkäse Taschen** als Erstes das Backrohr auf 200° vorheizen. In der Zwischenzeit den Schafkäse mit den Fingern zerbröseln und in eine Schüssel geben. Danach die Kräuter waschen und sehr gut abtropfen lassen. Die Kräuter dann fein hacken und zu dem Schafkäse in die Schüssel geben. Beides vermischen, bis sich eine homogene Masse ergibt.
2. Als Nächstes den Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat nun etwas von der Schafkäsekräutermischung geben und die Quadrate, zu Dreiecken zusammenfalten. Die Ecken der Dreiecke dabei fest aufeinanderdrücken, damit keine Füllung auslaufen kann.
3. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Dreiecke, mit ausreichend Abstand zueinander, auf des Backblech legen. Jetzt ein Ei trennen und jede Blätterteigtasche sorgfältig mit Eigelb bestreichen. Das Backblech in den Ofen stellen und die Taschen für etwa fünfzehn Minuten backen lassen. Herausnehmen, wenn die Oberflächen goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Schafkäse Taschen sehen auch besonders hübsch aus, wenn man die Ecken mit den Zinken einer Gabel andrückt. Dies verleiht ihnen ein schönes Muster. Statt mit Schafkäse lassen sich die Taschen auch mit Ziegenkäse zubereiten.