



 30 Minuten

 Einfach

## HERZHAFT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT PAPRIKAQUARK

Wie uns feiner Blätterteig am liebsten schmeckt? Na, innen herzhaft gefüllt mit leckerem PaprikaQuark und außen zart und goldbraun knusprig gebacken. Einfach das perfekte Fingerfood für zwischendurch.

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Für die Blätterteigtaschen den Teig ca. 15 Min. auftauen lassen. Aus dem Teig mit Ausstechern ca. 24 Kleeblätter (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Kleeblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

### SCHRITT 2

Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Kleeblätter damit bepinseln und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 13 Min. goldbraun backen.

### SCHRITT 3

Kleeblätter aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. auskühlen lassen. Kleeblätter waagrecht halbieren. Untere Kleeblatthälften jeweils dick mit gut 2 TL PaprikaQuark bestreichen. Obere Kleeblatthälften daraufsetzen und fertig ist der Fingerfood Blätterteig!

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 330/80

Fett (g): 6

Kohlenhydrate (g): 5

Eiweiß (g): 2



 Zutaten

24 Portionen

450 g tiefgefrorener Blätterteig

1 Eigelb

2 TL geschälte Sesamseed

185 g MILRAM PaprikaQuark