



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen mit PaprikaQuark

Knuspriger herzhaft gefüllter Blätterteig mit würzig-frischem Paprika-Quark in Kleeblattform.

 *So wird's gemacht :*

Schritt 1

Für unser Blätterteigtaschen Rezept den Teig ca. 15 Minuten 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 Minuten goldbraun backen.

Schritt 3

Kleeblätter aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Kleeblätter waagrecht halbieren. Untere Kleeblatthälften jeweils dick mit gut 2 TL MILRAM 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 Stück

450 g tiefgefrorener Blätterteig

1 Eigelb

2 TL geschälte Sesamsaat

185 g MILRAM PaprikaQuark