

Blätterteig - Taschen mit Schafskäse

Kategorien: Backen, Käse, Gefüllt, Pikant, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	TK-Blaetterteig (300 g)
200	Gramm	Schafskaese
1/2	Pack.	TK-Petersilie
100	Gramm	Sahnejoghurt (stichfest)
2	Essl.	Milch; (bis 3)
2		Eier
1	Teel.	Oel

Anleitung:

Blaetterteig auftauen lassen. Fuer die Fuellung den Schafskaese zerbroeckeln, Petersilie, Joghurt, Milch und 1 Ei zufuegen und alles veruehren.

Das zweite Ei trennen.

Blaetterteigplatten nebeneinander legen und mit etwas Oel bestreichen. Fuellung jeweils auf die Haelfte der Platten geben. Die Raender der Platten mit Eiweiss bestreichen, die unbelegte Haelfte der Platten ueber die andere klappen und die Raender fest zusammendruecken.

Teigtaschen auf ein mit Wasser abgespueltes Backblech legen. Eigelb und 1 Teeloeffel Oel verquirlen und die Taschen damit bestreichen. 15 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas - Stufe 4, Umluft - 220 Grad) ca. 20 Minuten backen.