

Blätterteig - Taschen mit Krabben und Spargel Gefüllt

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	TK-Blaetterteig
200	Gramm	Krabben
100	Gramm	Spargel
50	Gramm	Mandeln; gehackt
150	Gramm	Kraeuter-Doppelrahmkaese
1	Essl.	Semmelbroesel
1	Essl.	Dill; gehackt
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Wasser
1		Eigelb

Anleitung:

Blaetterteig auftauen, ausrollen, in Quadrate (15x15 cm) schneiden. Krabben, Spargel, Mandeln, Kraeuter-Doppelrahmkaese, Semmelbroesel, Gehackten Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Masse auf die Quadrate verteilen, Raender mit Wasser bestreichen, zu Dreiecken zusammenklappen. Mit Eigelb bestreichen.

Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC ca. 20 Minuten backen.