

Camembert - Preiselbeer - Ecken

Kategorien: Käse, Backen

Zutaten für: 10 Personen

1	Glas	TK-Blätterteig	450g
10	Stücke	Scheiben	
1		Ei	
5	Gläser	Runder Camembert	
1	Essl.	Milch	
50	Gramm	Mandeln	
		Gehackt	
1		Dos. Preiselbeeren	

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftaun lassen. Ei trennen. Die Ränder der Blätterteigscheiben mit Eiweiss bestreichen. Je Scheibe mit einer Camemberthälfte belegen und zu einem "Brief" zusammenfalten. Alle Ecken gut andrücken, damit der Camembert nicht ausläuft. Eigelb und Milch verquirlen und die "Briefe" damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und im backofen (E:200 oC) ca. 20 Minuten backen. Mit jeweils einem Esslöffel Preiselbeeren garnieren. Warm mit einem Salat servieren.