

Blätterteig - Gebäck mit Kressefüllung

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant, Gefüllt

Zutaten für: 1 Portionen

300	Gramm	Blätterteig
1		Eigelb
	Etwas	Sesam
150	Gramm	Frischkäse, halbfett
5	Essl.	Kresse, grob gehackt
		Salz und Pfeffer
		Mehl für die Arbeitsfläche

Anleitung:

Leckerer Apéro - Gebäck Den Blätterteig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswellen. Kreise von 5-6 cm Durchmesser ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 10 Minuten kühl stellen.

Die Kreise mit dem Eigelb bestreichen und mit etwas Sesamsamen bestreuen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofens 5-8 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit der Kresse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Kreise quer aufschneiden und die Füllung mit einem Spritzsack auf die unteren Hälften verteilen und den Deckel aufsetzen.

Ergibt ca. 30 Stück Gebäck.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe