

Blätterteig - Käsegebäck

Zutaten für: 80 Portionen

450	Gramm	TK-Blätterteig
275	Gramm	Emmentaler
100	Gramm	Bacon Frühstücksspeck
1		Eigelb (M)
3	Essl.	Milch
1	Teel.	Paprikapulver rosenscharf
		Kümmel gemahlen

Anleitung:

Blätterteig auftauen lassen. Emmentaler fein reiben. Bacon fein würfeln, in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1/3 der Blätterteigplatten übereinanderlegen, auf einer bemehlten Fläche zu einem 4 mm dünnen Quadrat (ca. 35 x 35 cm) ausrollen. Eigelb und Milch verquirlen, Platte damit dünn bestreichen. Eine Teighälfte mit 1/3 vom Käse und mit Paprikapulver bestreuen. Die 2. Teighälfte darüberklappen, andrücken, nochmals auf 35 x 35 cm ausrollen. Platte quer halbieren, dann in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden gegeneinanderdrehen und die Stangen 30 Minuten kalt stellen. 1/3 der Blätterteigplatten wie oben ausrollen, mit Eigelb-Milch bestreichen, mit 1/3 vom Käse und Kümmel bestreuen. Blätterteig von 2 Seiten zur Mitte aufrollen, Rollen gut andrücken. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, 30 Minuten kalt stellen. Restlichen Teig wie oben ausrollen, mit Eigelb-Milch bestreichen, mit 1/3 vom Käse und den Baconwürfeln bestreuen und zu einer festen Rolle aufrollen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und 30 Minuten kalt stellen. Teigstücke auf Bleche mit Backpapier setzen. Nacheinander im heißen Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07