

Blaetterteig - Saeckchen zu Wein und Bier

Zutaten für: 4 Portionen

BLAETTERTEIG

2 Pack. Tk-Blaetterteig; a 300 g

FUELLUNG

200 Gramm Lauch; schlanke Stangen
30 Gramm Butter; oder Margarine
Salz
Pfeffer; aus der Muehle
30 Gramm Cashew-Nuesse
75 Gramm Schweizer Emmentaler
Am Stueck
1 Bund Dill
1 Eigelb
2 Essl. Creme fraiche

ZUM BESTREICHEN

1 Eiweiss
1 Eigelb
Lauch = Porree

Anleitung:

Die Blaetterteigscheiben zum Auftauen nebeneinander ausbreiten. Inzwischen Lauch putzen, waschen, weisse und hellgruene Teile in Duenne Ringe schneiden. Abgetropft in heisser Butter oder Margarine 5 Minuten unter Ruehren duensten, salzen und pfeffern. Die Fluessigkeit bei starker Hitze verdampfen lassen. Den Lauch zum Auskuehlen beiseite stellen. Die Cashewnuesse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun roesten, Anschliessend grob hacken. Kaese grob raffeln. Dill hacken. Eigelb Mit Creme fraiche verruehren. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Lauch mischen. Pro Portion eine Blaetterteigscheibe mit Eiweiss bepinseln. Auf jede Scheibe so viel Lauch haeufen, dass etwa 2/3 des Teiges bedeckt sind Und noch ein Rand von ungefaehr 1 cm frei bleibt. Mit je 1 Blaetterteigscheibe bedecken. Die Raender gut zusammendruecken. Die Blaetterteigscheiben an einer Schmalseite hinter der Fuellung so Zusammendruecken, dass eine Sackform entsteht. Die restlichen Scheiben laengs in jeweils 4 Streifen schneiden. Je 2 Streifen zu zu einer lockeren Kordel zusammendrehen, um die Sackoeffnungen legen und die Enden auf den Oberseiten kreuzen. Die Saekchen mit Eigelb bepinseln, auf ein mit kaltem Wasser Abgespueltes Backblech legen und auf der mittleren Einschubleiste bei 200GradC (Umluft: 175 GradC, Gas: Stufe 3) in etwa 20 Minuten backen. Die Blaetterteigsaekchen heiss servieren. Beim Bestreichen mit Eiweiss muss darauf geachtet werden, dass das Ei Nicht an den Schnittkanten der Stuecke herunterlaeuft. Die Kanten Verkleben sonst, und das Aufgehen des Teiges wird verhindert.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann