

Kräuter - Ecken Pik.Ital.

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Gefüllt, Land, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
3	Essl.	Gehackte, gemischte Kräuter
100	Gramm	Gut gekühlte Margarine
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Essig
125	ml	Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Frischkäse
200	Gramm	Cabanossi, fein gewürfelt
1	Bund	Basilikum, fein geschnitten

AUSSERDEM

1		Eiweiß
1		Eigelb, verquirlt
		Parmesan

Anleitung:

Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten und etwa 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen Zutaten für die Füllung mischen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und Quadrate (9 mal 9 cm) ausschneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. In die Mitte der Teigquadrate je 1 gehäuften Teelöffel Füllung geben. Teigränder mit Eiweiß bestreichen, zu Dreiecken zusammenklappen und Ränder andrücken. Mit Eigelb bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Die Kräuterecken auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.