

Blätterteigtaschen mit salziger Füllung



Zutaten



- 1 Rolle Fertigblätterteig
- 3 Scheiben Schinken
- 100 Gramm Käse
- 100 Gramm Fleischwurst

Was braucht man sonst noch?



- 1 Backblech
- 1 Brettchen
- 1 scharfes Messer
- Backpapier

Zubereitung



1.

Backblech mit Backpapier belegen



2.

Schinken, Käse und Wurst
in kleine Stücke schneiden



3.

Blätterteig ausrollen



4.

Teig in 8 gleich große Stücke
schneiden



5.

Schinken, Käse und Wurst
gleichmäßig auf den Teig-
stücken verteilen



6.

Teigstücke zusammenklappen und die
Kanten fest andrücken

Tipp: Für jede Füllung eine andere Form
wählen, damit man nach dem Backen
noch weiß, was in den Taschen ist.



7.

Teigtaschen auf das mit Backpapier
belegte Blech setzen



8.

Backblech auf der mittleren
Schiene in den Backofen
schieben



9.

Ofen schließen, auf Umluft und 200 Grad einstellen

Backzeit steht auf der Teigpackung (etwa 30 Minuten)



10.

Während des Backens bereitlegen:

2 Topflappen

2 Untersetzer für das heiße Blech

1 Kuchenplatte

1 Bratenheber



11.

Blätterteigtaschen leicht braun backen

Backofen ausschalten

Blech vorsichtig mit Topflappen aus dem Backofen ziehen und auf Untersetzer stellen



12.

mit dem Tortenheber das Gebäck auf die Kuchenplatte legen

Guten Appetit!