

Frischkäse-Taschen



- In 15 – 20 Minuten zubereitet
- Ergibt 15 Käsetaschen

Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 200 g Kräuter-Frischkäse
- 1 Ei zum Bestreichen
- Mohn zum Bestreuen

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen, zum Bestreichen Ei verquirlen.

Zubereitung:

1 Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen. In 8 x 8 cm Quadrate schneiden, Ränder mit Ei bestreichen.

3 Kräuter-Frischkäse mit einem Löffel oder Spritzbeutel in der Mitte auftragen.

3 Die Teigquadrate zu Dreiecken zusammenfalten.

4 Mit Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen, lt. Angabe goldbraun backen.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Backen:

Bei 220° C Heißluft ca. 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

Ober- u. Unterhitze: 230° C

Zubereitungstipp:

Sie können auch neutralen Gervais verwenden und nach Ihrem Geschmack würzen.

