



Blätterteigvariationen mit Ziegenfrischkäse

ZUTATEN: (Mengen nach Belieben)

Blätterteig	Kirschtomaten	Nektarine
Ziegenfrischkäse	Kochschinken	Gewürze
Schmand	Honig	Eigelb

ZUBEREITUNG:

Alle Variationen werden bei 200°C (Umluft - vorgeheizt) etwa 15 Minuten im Ofen gebacken.



Blätterteigschnecken mit Schinken:

Blätterteig mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Kochschinkenscheiben drauflegen und einrollen. Die Blätterteigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Blätterteigpizza mit Kirschtomaten

Blätterteig in Rechtecke schneiden. Ziegenfrischkäse mit Schmand (1:1) verrühren und auf den Blätterteig streichen. Mit Kirschtomaten belegen und mit Honig beträufeln.



Blätterteigtaschen mit Nektarinen

Aus dem Blätterteig Kreise ausstechen, einen Kleks Ziegenfrischkäse in die Mitte geben, eine Nektarinenspalte drauflegen und mit Honig beträufeln. Eine Hälfte des Kreises umklappen und andrücken. Mit Eigelb bestreichen.