

Champignon-Blätterteig-Quadrate

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Füllung:

ca. 2 EL Speiseöl

1 in Scheiben geschnittene rote Zwiebel

100 g in Streifen geschnittener Lauch

400 g in Scheiben geschnittene braune Champignons

Salz

Pfeffer

Thymian

125 g Crème fraîche

1 Eiklar (Größe M)

1 gestr. KL Speisestärke

150 g kernlose rote Weintrauben

150 g würfelig geschnittener Käse nach Wahl

nach Wahl

Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)

1 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate (ca. 12 x 12 cm) schneiden. Von jedem Teigstück Blätterteigplatte einen ca. 1 cm breiten Rand einschneiden und den Rand auf die gegenüberliegende Seite klappen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

2 Füllung:

Für die Füllung Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Zwiebel und Lauch unter Rühren anschwitzen. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze solange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Crème fraîche mit Eiklar und Stärke verrühren und unterrühren. Weintrauben und Käse untermischen.

3 Die Füllung auf den Teigstücken verteilen und die Ränder mit Dotter bestreichen.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Blätterteig-Quadrate eignen sich auch zum Tiefkühlen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33